



EDITAL DE LICITAÇÃO

MODALIDADE:	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2021- SAÚDE (Regido pela Lei 10.520/2002, Decreto Federal 10.024/2019, Lei Complementar nº 123/2006, Decreto Municipal 2.968/2008, alterado pelos Decretos Municipais nº 2126/2011, 1.550/2012 e 2271/2019, Lei Complementar nº 123/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, aplicando-se subsidiariamente no que couber a Lei 8.666/93 e suas alterações e demais legislações pertinentes).
CÓDIGO UASG	926995
DATA E HORÁRIO DE ABERTURA	19 de fevereiro de 2021, às 09:00 horas – Horário de Brasília/DF.
OBJETO	Contratação de empresa para fornecimento de refeições destinadas aos pacientes/usuários do Pronto Socorro Psiquiátrico Wassily Chuc, UPA's, CAIS, CAPS (Centros de Atenção Psicossocial) e Gerarte's da Secretaria Municipal de Saúde (SMS), conforme condições e especificações constantes deste Edital e seus anexos.
TIPO DA LICITAÇÃO	MENOR PREÇO POR ITEM
EXCLUSIVIDADE DE PARTICIPAÇÃO ME E EPP.	DE () SIM (X) NÃO*Justificativa no Anexo I – Termo de referência.
APRESENTAÇÃO AMOSTRAS	DE (X) SIM () NÃO Conforme item 8.
MODO DE DISPUTA	Aberto – Conforme Art. 32 do Decreto nº 10.024/19 (Subitem 6.2. do edital)
ESTIMADO	Caráter Sigiloso – Conforme Art. 15 do Decreto nº 10.024/19
LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA	Portal de Compras do Governo Federal – www.gov.br/compras
PROCESSOS Nº	Bee 28506
INTERESSADO	SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SMS
O Edital poderá ser obtido gratuitamente no site da Prefeitura, no endereço https://www.goiania.go.gov.br , no site da Secretaria Municipal de Saúde https://www.saude.goiania.go.gov.br ou solicitando através do e-mail da Comissão Especial de Licitação (celsms.goiania@gmail.com ou cel@sms.goiania.go.gov.br) e através do portal de compras do Governo Federal, endereço: www.gov.br/compras Informações adicionais podem ser obtidas junto, a Comissão Especial de Licitação, Fone/Fax: (62) 3524-1628/1609/1621.	



INDICE

1. Do Objeto	3
2. Da Sessão Pública.....	3
3. Das Condições Gerais para Participação	4
4. Do Credenciamento	5
5. Do Envio das Propostas e Documentação	6
6. Da Abertura das Propostas, Formulação de Lances e Critérios de Desempate.....	7
7. Da Proposta de Preços e seu Julgamento.....	10
8. Do Parecer Técnico / Solicitação de Amostras	13
9. Da Habilitação.....	14
10. Da Impugnação e Esclarecimentos do Ato Convocatório.....	22
11. Dos Recursos.....	22
12. Do Fornecimento.....	23
13. Das Penalidades e das Sanções	25
14. Do Pagamento e do Reajuste.....	27
15. Dotação Orçamentária.....	28
16. Fraude e Corrupção	28
17. Das Disposições Gerais.....	28
18. Do Foro	31
19. Anexo I - Termo de Referência (Especificações)	32
20. Anexo II - Classificação dos vegetais	55
21. Anexo III - Opções e porcionamento das frutas.....	55
22. Anexo IV - Acompanhamento de recebimento de amostra	56
23. Anexo V - Termo de recebimento de amostra	57
24. Anexo VI - Formulário de avaliação de amostra	59
25. Anexo VII - Declaração de Habilitação	73
26. Anexo VIII - Carta proposta da licitante (modelo)	74
27. Anexo IX – Minuta de Contrato.....	75



EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2021 PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIÂNIA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

O MUNICÍPIO DE GOIÂNIA, por intermédio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, doravante denominada SMS, por meio de Pregoeiro (a), designado (a) pela Portaria Municipal nº 009/2021 torna público aos interessados, que estará reunido no dia, hora e local discriminados na capa deste edital, a fim de receber, abrir e examinar propostas e documentações de empresas que pretendam participar do **Pregão Eletrônico n.º 003/2021**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, conforme **processo Bee 28506**, esclarecendo que a presente licitação e consequente contratação serão regidas de conformidade com as regras estipuladas na **Lei 10.520/2002**, **Decreto Federal 10.024/2019**, **Lei Complementar nº 123/2006**, Decreto Municipal 2.968/2008, alterado pelos Decretos Municipais n.º 2126/2011, 1.550/2012 e 2271/2019 **aplicando-se subsidiariamente no que couber a Lei 8.666/93 e suas alterações e demais legislações pertinentes e exigências deste Edital.**

1. Do Objeto

1.1. Contratação de empresa para fornecimento de refeições destinadas aos pacientes/usuários do Pronto Socorro Psiquiátrico Wassily Chuc, UPA's, CAIS, CAPS (Centros de Atenção Psicossocial) e Gerarte's da Secretaria Municipal de Saúde (SMS), conforme condições e especificações constantes deste Edital e seus anexos.

1.1.1. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no Catálogo de Materiais (CATMAT/CATSER) e as especificações constantes deste edital, prevalecerão as especificações do ANEXO I deste edital.

2. Da Sessão Pública

2.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio do sistema eletrônico: www.gov.br/compras, na data, horário e local indicados no preâmbulo do Edital.

2.2. Durante a sessão pública a comunicação entre o(a) Pregoeiro(a) e as licitantes ocorrerá exclusivamente por troca de mensagens em campo próprio do sistema eletrônico.

2.3. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo(a) Pregoeiro(a);

2.4. Na impossibilidade da conclusão dos trabalhos da sessão deste Pregão Eletrônico na mesma data de abertura, e em face de decisão do(a) Pregoeiro(a), deverá ser determinada a continuidade das atividades em dia(s) subsequente(s);

2.5. Cabe à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.



3. Das Condições Gerais para Participação

3.1. Poderão participar do presente Pregão Eletrônico pessoas jurídicas que satisfaçam as exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos, que detenham atividade pertinente e compatível com o objeto deste Pregão e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – Sicaf, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

3.1.1. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

3.2. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

3.2.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus artigos 42 a 49;

3.2.1.1. Nos itens destinados a microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

3.2.1.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.

3.2.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;

3.2.3. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

3.2.4. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

3.2.5. Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.

3.3. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

3.4. A participação na licitação importa total e irrestrita submissão dos proponentes às condições deste Edital.

3.5. Cada licitante apresentar-se-á com apenas 01 (um) representante legal, o qual somente poderá representar uma empresa, devidamente munido de credencial, será o único admitido a intervir em todas as fases do procedimento licitatório, quer por escrito, quer oralmente, respondendo assim, para todos os efeitos, por seu representado.

3.6. Nenhuma pessoa física, ainda que credenciada por procuração legal, poderá representar mais de um licitante.

3.6.1. As licitantes que se enquadrarem como Microempresas e Empresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) deverão declarar-se em campo próprio do sistema de licitações.



3.6.2. A mera declaração como ME ou EPP ou a efetiva utilização dos benefícios concedidos pela LC n.º 123/2006 por licitante que não se enquadrar na definição legal reservada a essas categorias, configura fraude ao certame, sujeitando a empresa à aplicação de penalidade de impedimento de licitar e contratar com o Município, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

3.6.3. Havendo participação de empresas que não sejam Microempresas – ME ou Empresas de Pequeno Porte – EPP para o(s) lote(s) com destinação exclusiva e/ou com cota reservada, estas serão sumariamente **DESCLASSIFICADAS** e ficarão sujeitas a aplicação das penalidades previstas neste Edital.

3.7. NÃO PODERÃO CONCORRER, DIRETA OU INDIRETAMENTE, NESTA LICITAÇÃO:

3.7.1. Empresas em estado de falência, concordata ou em processo de recuperação judicial, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação, exceto quando apresentado com a Certidão Negativa de Recuperação Judicial atestado emitido pelo juízo em que tramita o procedimento da recuperação judicial, certificando que a empresa está apta econômica e financeiramente a suportar o cumprimento de um futuro contrato com a Administração, levando em consideração o objeto a ser licitado;

3.7.2. Empresas com suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos, bem como declaradas inidôneas para licitar ou contratar com Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade (Art.87, IV da Lei nº. 8.666/93), e caso participe do processo licitatório estará sujeita às penalidades previstas no art. 97, parágrafo único da Lei 8.666/93 ou impedidas de licitar no âmbito da União, de acordo com o art. 7º da Lei nº 10.520/2002.

3.7.3. Empresas que estejam reunidas em consórcio ou coligação;

3.7.4. Empresas que não atendam às exigências deste Edital;

3.7.5. Empresas cujos sócios ou diretores pertençam, simultaneamente, a mais de uma firma licitante;

3.7.6. Quaisquer servidores públicos vinculados a Prefeitura de Goiânia, bem assim a empresa ou instituição que tenha em seu quadro societário, cotista, dirigente ou responsável técnico que seja também servidor público vinculado a Prefeitura de Goiânia;

4. Do Credenciamento

4.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

4.1.1. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no site www.gov.br/compras, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

4.2. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.



4.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluídos a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

4.4. É de responsabilidade do licitante fazer com que o cadastrado confira a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

4.4.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

5. Do Envio das Propostas e Documentação

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando encerrar-se automaticamente a etapa com abertura da sessão pública.

5.2. O envio da proposta acompanhada dos documentos de habilitação exigidos no edital, nos termos do disposto no art. 26 § 3º do Decreto Federal nº 10.024/19, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3. O licitante declarará, em campo próprio do sistema, o cumprimento dos requisitos para a habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências do edital.

5.4. A licitante deverá promover no sistema o preenchimento dos seguintes campos:

5.4.1. O VALOR UNITÁRIO E TOTAL DO ITEM;

5.4.1.1. O preço deverá ser expresso em moeda corrente nacional, admitindo-se após a vírgula somente 02 (duas) casas decimais, discriminado em algarismo arábico, considerando inclusos no preço os valores dos impostos, taxas, transporte, seguro, carga e descarga, encargos trabalhistas, sociais, sindicais, remunerações, e outras despesas, se houver.

5.4.1.2. Se houver custos omitidos serão considerados como inclusos na proposta, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer outro título, devendo os produtos ser fornecidos sem ônus adicionais.

5.4.2. MARCA e MODELO, conforme o caso;

5.4.3. Descrição detalhada do objeto, conforme Termo de Referência - Anexo I; indicando no que for aplicável, o modelo, número de série, prazo de validade ou garantia, número de registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

5.5. Os valores de referência para aquisição do objeto têm **Caráter Sigiloso** – Conforme Art. 15 do Decreto nº 10.024/19.

5.6. É expressamente vedada à identificação do proponente no registro das propostas, importando na desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas nesse Edital, salvo quando



se tratar de marca e modelo, ocasião em que será divulgado marca e modelo pelo sistema somente após o encerramento da fase de lances.

5.7. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

5.8. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e documentos de habilitação anteriormente enviados ao sistema.

5.9. Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances, observado o prazo previsto neste edital.

5.10. Após a abertura da sessão pública não caberá desistência da proposta.

5.10.1. As propostas de preços são irretroatáveis, não se admitindo retificações ou alterações nos preços e nas condições estabelecidas.

6. Da Abertura das Propostas, Formulação de Lances e Critérios de Desempate

6.1. Classificadas as propostas, o Pregoeiro (a) dará início à fase competitiva, oportunidade em que os licitantes poderão encaminhar lance exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

6.1.1. O licitante será imediatamente informado do recebimento do lance e do valor consignado no registro.

6.1.2. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão pública e as regras estabelecidas neste edital.

6.1.3. O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado, quando houver, o intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

6.1.4. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.

6.1.5. Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

6.2. Será adotado para o envio de lances no presente Pregão Eletrônico o modo de disputa Aberto, onde os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações, conforme o critério de julgamento adotado neste edital.

6.2.1. Fica previsto o intervalo mínimo de diferença de valor de R\$ 50,00 (cinquenta reais) entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

6.2.2. Neste modo de disputa, a etapa de envio de lances na sessão pública durará dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.



- 6.2.3.** A prorrogação automática da etapa de envio de lances, de que trata este item, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.
- 6.2.4.** Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida neste edital, a sessão pública será encerrada automaticamente.
- 6.2.5.** Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o (a) Pregoeiro (a) poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, mediante justificativa.
- 6.3.** Será desclassificada a proposta que identifique o licitante ou que não atenda ao estabelecido no edital;
- 6.3.1.** A desclassificação das propostas será sempre fundamentada e registrada no sistema, com possibilidade de acompanhamento “Online” pelos licitantes;
- 6.3.2.** A não desclassificação da proposta nessa fase não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito no momento da aceitação.
- 6.3.3.** Os lances deverão ser oferecidos nos termos permitidos pelo sistema comprasnet.
- 6.4.** Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.
- 6.5.** Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o(a) Pregoeiro(a) no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.
- 6.6.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o(a) Pregoeiro(a) persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação do edital e sistema comprasnet.
- 6.7.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.
- 6.8.** Após a etapa de envio de lances, haverá a aplicação dos critérios de desempate previstos nos art. 44 e art. 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, seguido da aplicação do critério estabelecido no § 2º do art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993, se não houver licitante que atenda à primeira hipótese, nos termos deste edital, cabendo decisão, pelo(a) Pregoeiro(a), acerca da aceitação do menor lance ofertado e, ainda, negociação visando à redução do valor.
- 6.8.1.** Os critérios de desempate serão aplicados nos termos do item anterior caso não haja envio de lances após o início da fase competitiva.
- 6.8.2.** Na hipótese de persistir o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.
- 6.9.** Para o ITEM DE AMPLA CONCORRÊNCIA, conforme Termo de Referência - ANEXO I Será efetivado a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O



sistema identificará em coluna própria às microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

6.9.1. Para efeito da verificação da existência de empate ficto, no caso das microempresas ou das empresas de pequeno porte, serão consideradas as propostas por estas apresentadas iguais ou superiores em até 5% àquela mais bem classificada.

6.9.2. Havendo empate, proceder-se-á da seguinte forma:

6.9.2.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar proposta de preço inferior àquela vencedora do certame no prazo máximo de 05 (cinco) minutos, após o encerramento da fase de lances, sob pena de preclusão.

6.9.2.2. Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte, que se apresente neste caso, abdique desse direito ou não venha a ser contratada, serão convocadas, na ordem classificatória, as demais que se enquadrem na mesma hipótese, para o exercício de igual direito.

6.9.2.3. Na situação de empate na forma antes prevista, inexistindo oferta de lances e existindo equivalência nos valores apresentados por mais de uma microempresa ou empresa de pequeno porte, o sistema identificará aquela que primeiro inseriu sua proposta, de modo a possibilitar que esta usufrua da prerrogativa de apresentar oferta inferior a melhor classificada.

6.9.2.4. Caso nenhuma microempresa ou empresa de pequeno porte venha a ser contratada pelo critério de desempate, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

6.10. O sistema eletrônico informará o licitante detentor da proposta ou do lance de menor valor imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública.

6.11. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o(a) Pregoeiro(a) deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, **considerando-se o valor estimado para a contratação**, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no edital, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes em tempo real.

6.11.1. O (A) pregoeiro (a) solicitará ao licitante melhor classificada que, no prazo de até 02 (duas) horas, após solicitação no sistema eletrônico, envie a **proposta ajustada** conforme ANEXO VIII – Modelo de Proposta de Preços, com a descrição do objeto ofertado e o preço adequado ao último lance após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.11.1.1. Caberá ao pregoeiro decidir pela prorrogação do prazo a que se refere o item acima, mediante justificativa devidamente fundamentada por fato superveniente manifestado pelo licitante.

6.11.2. Após a fase de negociação o(a) Pregoeiro(a) examinará a aceitabilidade da oferta de menor valor, decidindo motivadamente a respeito, nos termos do item 7.



6.12. Após a finalização da fase de lances, não caberá desistência da proposta inicial ou lance ofertado, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo(a) Pregoeiro(a), sujeitando-se o proponente que descumprir sua proposta às penalidades constantes do item 16 deste Edital.

6.12.1. Caso solicitado cancelamento do último valor ofertado no sistema pela empresa vencedora na etapa de lances e aceito pelo Pregoeiro (a), será examinada as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, se houver.

7. Da Proposta de Preços e seu Julgamento

7.1. No julgamento das propostas considerar-se-á vencedora aquela que, tendo sido aceita, estiver de acordo com os termos deste Edital e seus Anexos e ofertar **MENOR PREÇO POR ITEM**, para fornecimento dos produtos nas condições previstas no **Termo de Referência - Anexo I**.

7.1.1. O(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor estimado e à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto.

7.1.2. O(a) Pregoeiro(a) recorrerá ao auxílio de técnicos da área técnica solicitante referente ao objeto desta licitação para realização do julgamento.

7.2. A Proposta de Preço Final deverá ser apresentada somente pela licitante vencedora da fase de lances/negociação, com as seguintes exigências:

7.2.1. Deverá ser redigida com clareza em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, digitada, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devidamente datada e assinada na última folha por diretor, sócio ou representante legal da proponente, podendo as demais ser apenas rubricadas, contendo:

7.2.1.1. Nome ou razão social, endereço completo, telefone, endereço eletrônico (e-mail) e nome do funcionário da empresa para contato, número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, no Ministério da Fazenda;

7.2.1.2. Nome e número do Banco, Agência, Localidade e Conta-Corrente em que deverá ser efetivado o crédito, caso lhe seja adjudicado o objeto;

7.2.1.3. Preço final expresso em moeda corrente nacional, admitindo-se após a vírgula somente 02 (duas) casas decimais, discriminado em algarismo arábico, considerando inclusos os valores dos impostos, taxas, transporte, seguro, carga e descarga, encargos trabalhistas, sociais, sindicais, remunerações, e outras despesas, se houver;

7.2.1.3.1. Se houver custos omitidos serão considerados como inclusos na proposta, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer outro título, devendo os produtos serem fornecidos sem ônus adicionais;

7.2.1.3.2. Os licitantes arcarão integralmente com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, independente do resultado do procedimento licitatório.

7.2.1.4. As especificações detalhadas dos materiais/produtos, indicando no que for aplicável: marca, modelo, número de série, prazo de validade ou garantia, número de



registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso, e demais elementos pertinentes;

7.2.1.5. Prazo de validade não inferior a **120 (cento e vinte)** dias consecutivos, a contar da data de sua apresentação;

7.2.1.5.1. Caso o prazo de que trata o item 7.2.1.5, não esteja expressamente indicado na proposta, o mesmo será considerado como aceito para efeito de julgamento.

7.2.1.5.2. Em circunstâncias excepcionais, o órgão licitante poderá solicitar a prorrogação do prazo de validade das propostas, não sendo admitida a introdução de quaisquer modificações nas mesmas.

7.2.1.6. Todas as informações e declarações conforme modelo dos ANEXOS, deste Edital.

7.2.1.6.1. Caso as declarações de que trata o item 7.2.1.6, não estejam expressamente indicadas na proposta, estas serão consideradas como plenamente compreendidas e aceitas pela licitante, bem como integrantes da proposta por ela apresentada.

7.2.1.7. A licitante vencedora da fase de lances/negociação deverá apresentar a seguinte documentação para fins de aceitação da proposta:

7.2.1.7.1. Cópia da cédula de identidade ou outro documento oficial de identificação com fotografia do representante legal (diretor, sócio ou superintendente) da empresa ou firma licitante, caso não haja procurador legalmente constituído, nos termos do subitem seguinte.

7.2.1.7.2. Instrumento público de procuração, emitido por Cartório competente, ou Instrumento de mandato particular, assinada pelo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa licitante, que comprovem poderes para que a pessoa credenciada possa manifestar-se em seu nome em qualquer fase desta licitação com firma reconhecida em cartório, acompanhado de cópia da cédula de identidade ou outro documento oficial de identificação com fotografia do outorgado. Neste ato, será examinado por meio do contrato/estatuto social ou procuração, se o outorgante tem poderes para fazê-lo. O atendimento a este subitem suprime a exigência do item 7.2.1.7.1, e vice versa.

7.2.2. Não será aceito produto divergente do estabelecido no Termo de Referência – ANEXO I do Edital, sob pena de desclassificação da proposta e, ainda, das sanções cabíveis no do Edital. Nos casos de omissões de especificações na proposta será interpretado que o objeto ofertado atende as especificações solicitadas no Edital.

7.2.3. A proposta de preços deverá ser elaborada de maneira que, ao final dos lances e negociação, não ultrapassem os preços unitários e globais máximos admitidos pela Administração, conforme o valor estimado constante no processo.

7.3. Será desclassificada a proposta que (art. 48 e incisos da Lei nº 8.666/93):

7.3.1. Não atenda as exigências do ato convocatório, em especial as exigências do item 7.2, contiver vícios ou ilegalidades;



7.3.2. Esteja acima do valor unitário e total estimado, mesmo após fase de lances/negociação;

7.3.3. Apresente qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, bem como preço ou vantagem baseada nas ofertas dos demais licitantes, e ainda financiamentos subsidiados ou a fundo perdido;

7.3.4. Apresente preço excessivo, observado o disposto no item 7.3.2.

7.3.5. Apresente preço manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato, conforme disposto no art. 48, II, da Lei 8.666/93.

7.3.5.1. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso de necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência, na forma do §3º do art.43 da Lei nº 8.666/93, para efeito de comprovação de capacidade de cumprimento do objeto, podendo adotar os seguintes procedimentos dentre outros:

7.3.5.2. Questionamentos junto à proponente para apresentação de justificativas e comprovações em relação aos custos com indícios de inexequibilidade;

7.3.5.3. Verificação de outros contratos que o proponente mantenha com a Administração ou com a iniciativa privada.

7.3.5.4. A proposta não deve apresentar valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.

7.4. Para os LOTES de “COTA RESERVADA” - conforme disposto no inciso III do artigo 48 da Lei Complementar nº 123/2006, fica reservada cota no percentual de 25% (vinte e cinco por cento) do objeto, para contratação de microempresas e empresas de pequeno porte.

7.4.1. Para a cota reservada às microempresas e empresas de pequeno porte, a proposta de preços deverá ser apresentada separadamente da ampla concorrência, se for o caso.

7.4.2. As microempresas e empresas de pequeno porte que participarem desta licitação em relação à ampla concorrência, poderão também concorrer à cota reservada.

7.4.3. Na hipótese de uma mesma microempresa ou empresa de pequeno porte sagrar-se vencedora quanto à cota para ampla concorrência e à cota reservada, a contratação de ambas as cotas deverá ocorrer pelo preço da cota de menor valor.

7.4.4. Não havendo vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da ampla concorrência, ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado.

7.5. A critério do(a) Pregoeiro(a), poderão ser relevados erros ou omissões formais de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas.



7.6. Se a proposta final de menor valor não for aceitável, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital;

7.6.1. Ocorrendo a situação a que se refere o item 7.6 deste Edital, o(a) Pregoeiro(a) deverá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço, nos termos do item 6.11.

7.7. A não aceitação da proposta final será sempre fundamentada e registrada no sistema com os motivos objetivos que ensejaram sua desclassificação, com possibilidade de acompanhamento “online” pelos licitantes.

7.8. Sendo aceitável a oferta, será verificado o atendimento das condições habilitatórias da licitante que a tiver formulado, com base no Sicaf e na documentação apresentada.

8. Do Parecer Técnico / Solicitação de Amostras

8.1. O(a) Pregoeiro(a) solicitará parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da Secretaria para orientar sua decisão.

8.2. O licitante detentor da melhor proposta será convocado para apresentar amostra(s) e/ou laudo(s) técnico(s) e/ou informações técnicas em relação ao item ganhador, para a verificação da compatibilidade do item com as especificações constantes no descritivo e consequente aceitação da proposta.

8.2.1. A convocação para envio de amostra será feita por meio de intimação, enviada por e-mail, no endereço cadastrado no momento da licitação, pela equipe de Nutrição da Diretoria de Administração e Logística/Alimentação Coletiva a(s) empresa(s) classificada(s);

8.2.2. O fornecedor intimado deverá enviar confirmação via e-mail de recebimento da intimação, observando que, independente da confirmação, o tempo para envio de amostra será considerado.

8.2.3. Caso a intimação gere alguma dúvida junto ao Licitante, as mesmas deverão ser enviadas via e-mail, para o mesmo endereço de e-mail que lhe enviou a intimação.

8.2.4. O(s) laudo(s) técnico(s) e/ou amostra(s) e/ou informações técnicas, deverão ser entregue(s), no prazo indicado constante na intimação, que será **de 05 (cinco) dias úteis** após o envio da mesma.

8.2.5. O(s) laudo(s) técnico(s) e/ou amostra(s) e/ou informações técnicas, deverão estar devidamente identificado(s) com o nome do licitante e o número da licitação e ser encaminhados ao local e ao servidor responsável indicado na intimação.

8.2.6. As amostra(s) deverá estar acompanhada de ficha técnica do produto/material ofertado, a qual deverá contemplar as características, especificações e matéria prima utilizada na fabricação do produto, de acordo com os requisitos técnicos. A Ficha Técnica por Preparação deverá conter: ingredientes, modo de preparação, quantidade per capita e porção, composição nutricional (kcal, carboidratos, lipídios, proteínas);

8.2.7. No ato de recebimento da amostra serão preenchidos o Termo de Recebimento de Amostra (Anexo V) e Formulário de Avaliação de Amostra (Anexo VI).



8.2.8. As amostras serão submetidas à aprovação mediante parecer técnico fundamentado, o qual **avaliará sua adequação às especificações técnicas contidas no Edital, considerando, ainda, a qualidade, o custo/benefício e o uso a que se destinam.**

8.2.9. A amostra analisada será considerada como “amostra gratuita”, já que se trata de alimento perecível, se logo após a análise o licitante do item não manifestar seu interesse, junto à equipe em retirar a amostra.

8.2.10. Não será devida ao licitante nenhuma indenização ou reparação de qualquer espécie por conta do envio de laudo(s) técnico(s) e/ou de amostra(s) e/ou informação técnica.

8.2.11. **O não envio de amostra e/ou ficha técnica (rotulagem), bem como a entrega da amostra fora do local ou prazo indicado na intimação, ou a sua reprovação pela área técnica da Secretaria Municipal de Saúde acarretará a desclassificação do licitante.**

8.2.12. Caso o primeiro colocado seja desclassificado, se procederá à intimação do segundo colocado, e caso este não atenda as prerrogativas, será chamado o terceiro e assim sucessivamente, até se encontrar um aprovado ou esgotar a lista de classificados.

8.2.13. **A reprovação será em relação à marca e/ou modelo;** sendo que, se naquela licitação uma marca ou modelo for desclassificado, esta desclassificação valerá para todas as empresas que apresentar o item da mesma marca e/ou modelo, independente da sua classificação em relação ao preço.

8.2.14. Os interessados em acompanhar a análise da amostra, deverão entregar/ enviar formulário preenchido (Anexo IV) na data de disputa de lances da Secretaria Municipal de Saúde, situado à Avenida do Cerrado, nº 999, Bloco D, Parque Lozandes ou no email: alimentacaocoletivasms@gmail.com ou assnutricao@sms.goiania.go.gov.br;

a) Caso haja dúvida o interessado poderá entrar em contato com a Diretoria de Administração e Logística/Alimentação Coletiva no telefone: (62) 3524-1689;

b) **O formulário só terá validade se constar a confirmação de recebimento de um (a) servidor (a) da Alimentação Coletiva.**

9. Da Habilitação

9.1. A habilitação das licitantes será verificada por meio do Sicaf (habilitação parcial) e dos documentos de habilitação especificados neste Edital.

9.2. Os documentos de habilitação deverão ser encaminhados, concomitantemente com a proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcados para a abertura da sessão pública.

9.3. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

9.4. **As licitantes que não atenderem às exigências de habilitação parcial no Sicaf deverão apresentar junto a proposta de preços antes da ata e horário programados para abertura das propostas, documentos que supram tais exigências.**



9.5. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

9.6. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

9.6.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/sancoes/ceis);

9.6.2. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

9.6.3. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

9.6.4. Para consulta de licitante pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas dos itens 9.6.1, 9.6.2 e 9.6.3 pela consulta consolidada de pessoa jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>).

9.6.5. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.6.5.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

9.6.5.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros

9.6.5.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua inabilitação.

9.6.6. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.6.7. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.7. Caso não seja verificada nenhuma ocorrência, o(a) Pregoeiro(a) avaliará a habilitação jurídica, a regularidade fiscal e trabalhista, a qualificação econômica financeira e habilitação técnica do licitante, por meio do Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF conforme o disposto nos artigos 10 à 16 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF 2018.

9.7.1. Para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, o interessado deverá atender às condições exigidas no



cadastro no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas desta licitação;

9.7.2. O licitante, devidamente cadastrado, que estiver com alguma documentação vencida no SICAF e não atualizá-la em tempo hábil, deverá apresentá-la ao(a) Pregoeiro(a), junto as outras documentações exigidas para fins de habilitação;

9.8. O licitante que não estiver cadastrado no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF além do nível de credenciamento exigido pela Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 2018, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e trabalhista, bem como a Qualificação Econômico-Financeira, nas condições descritas adiante:

9.8.1. Declaração formal da firma licitante, exigida pelo inciso VII, Art. 4º da Lei Federal nº 10.520/02, assinada por diretor, sócio ou representante da empresa licitante com poderes devidamente comprovado para tal investidura, contendo informações e declarações conforme **ANEXO VII** - deste Edital;

9.8.1.1. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão declarar na Declaração citada no item 9.8.1 sua condição de ME ou EPP, conforme **ANEXO VII** e apresentar **CERTIDÃO EXPEDIDA PELA JUNTA COMERCIAL**, comprovando a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, **com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias consecutivos de antecedência da data prevista para apresentação das propostas**, conforme disposição do art. 3º da Instrução Normativa do Departamento Nacional de Registro do Comércio – DREI nº 36 de 03.03.2017.

9.8.1.2. Caso a licitante enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte não apresente Certidão conforme item 9.8.1.1 junto aos documentos de habilitação, antes da data de abertura do certame, ou ainda, que essa não esteja inserida no SICAF, será concedido a licitante o prazo disposto no item 9.19 do edital para que a mesma providencie a emissão do documento, conforme instrumento convocatório.

9.8.1.2.1. Tal prerrogativa será concedida como medida excepcional, visto que a Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial da Sede da Licitante não está inserida no rol de documentos de habilitação elencados no art. 28 da Lei nº 8.666/93, no entanto, a mesma é essencial à complementação da auto declaração da licitante como Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, para utilização dos benefícios conferidos Pela Lei Complementar 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014.

9.8.2. A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 81, da Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogara licitação.

9.9. RELATIVAMENTE À HABILITAÇÃO JURÍDICA:

9.9.1. Registro comercial, para empresa individual;

9.9.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, para as sociedades empresariais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos comprobatórios de eleição de seus administradores;



9.9.3. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova do registro de ata de eleição da diretoria em exercício (Registro Civil das pessoas Jurídicas) de investidura ou nomeação da diretoria em exercício;

9.9.4. Decreto de autorização, devidamente publicado, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

9.9.5. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

9.10. RELATIVAMENTE À REGULARIDADE FISCAL:

9.10.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

9.10.2. Prova de Regularidade relativa ao FGTS, por meio de Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), expedida pela Caixa Econômica Federal (www.caixa.gov.br) ou do documento denominado "Situação de Regularidade do Empregador", com prazo de validade em vigor na data marcada para abertura dos envelopes e processamento do Pregão;

9.10.3. Prova de Regularidade relativa Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, por meio de Certidão Negativa de Débitos (CND) relativos aos Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União; expedida nos sites www.receita.fazenda.gov.br ou www.pgfn.fazenda.gov.br. Conforme Portaria Conjunta PGFN/RFB nº 1.751, de 2 de outubro de 2014.

9.10.4. Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual, por meio de Certidão Negativa de Débito em relação a tributos estaduais (ICMS), expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da licitante;

9.10.5. Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal, por meio de Certidão Negativa de Débito em relação a tributos Municipais, expedida pela Prefeitura do domicílio ou sede da licitante;

9.10.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, por meio de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.jus.br/certidao), conforme Lei nº 12.440/2011 e Resolução Administrativa TST nº 1470/2011.

9.11. RELATIVAMENTE À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

9.11.1. Certidão Negativa de Falência, Concordata ou Recuperação Judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

9.11.1.1. Nos casos de participação de empresa em recuperação judicial, deverá ser apresentado com a Certidão Negativa de Recuperação Judicial exigida no item anterior, atestado emitido pelo juízo em que tramita o procedimento da recuperação judicial certificando que a empresa está apta econômica e financeiramente a suportar o cumprimento de um futuro contrato com a Administração, levando em consideração o objeto a ser licitado.

9.11.2. Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, já exigíveis na forma da lei, que comprove a boa situação financeira da proponente, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

9.11.3. O prazo limite para apresentação do balanço referente ao último exercício social, tanto escriturado em forma digital como não digital, é **30 de abril do corrente ano**, nos termos do art.1.078, inciso I da Lei nº 10.406/2002 (Código Civil). Antes desse prazo poderá ser apresentado balanço do ano anterior ao do último exercício social.

9.11.4. O referido balanço quando escriturado em forma não digital deverá ser devidamente certificado por profissional registrado no Conselho de Contabilidade, mencionando obrigatoriamente, o número do livro diário e folha em que o mesmo se acha transcrito. Se possível, apresentar também termos de abertura e de encerramento dos livros contábeis.

9.11.5. O referido balanço quando escriturado em livro digital deverá vir acompanhado de “Recibo de entrega de livro digital”. Se possível, apresentar também termos de abertura e de encerramento dos livros contábeis.

9.11.6. Quando S/A, o balanço patrimonial deverá estar devidamente registrado na Junta Comercial ou vir acompanhado de Certidão da Junta Comercial que ateste o arquivamento da ata da Assembleia Geral Ordinária de aprovação do Balanço Patrimonial, conforme prevê o §5º do artigo 134, da Lei n.º 6.404/76, ou ainda, a publicação do mesmo no Diário Oficial.

9.11.7. A comprovação da boa situação financeira da empresa proponente será efetuada com base no balanço apresentado, **o qual deverá apresentar resultado igual ou superior a 1, e deverá ser formulada, formalizada e apresentada pela empresa proponente em papel timbrado da empresa, assinada por profissional registrado no Conselho de Contabilidade**, aferida mediante índices e fórmulas abaixo especificadas:

$$ILG = (AC+RLP) / (PC+ELP) \geq 1$$

$$ILC = (AC) / (PC) \geq 1$$

$$ISG = AT / (PC+ELP) \geq 1$$

Onde:

ILG = índice de liquidez

geral **ILC** = índice de

liquidez corrente **ISG** =

índice de solvência geral

AT = ativo total

AC = ativo circulante

RLP = realizável em longo prazo

PC = passivo circulante

ELP = exigível em longo prazo

PL = patrimônio líquido

9.11.7.1. Nos casos em que as licitantes apresentarem resultado menor que 01 (um), em qualquer dos índices citados no **subitem 9.11.7**, e não comprovarem o capital social ou patrimônio líquido igual a **10% (dez por cento), mínimo, igual ou superior**, do valor total estimado para a contratação, **estarão inabilitadas**.

9.11.7.2. A comprovação do capital social ou patrimônio líquido deverá ser feita através do Contrato Social, ou Certidão da Junta Comercial ou Publicação Oficial, ou ainda em Cartório de Registro de Títulos, conforme o caso. Será admitida



atualização deste capital social com aplicação de índices oficiais.

9.11.7.3. As Microempresas (ME) ou Empresas de Pequeno Porte (EPP), ainda que sejam enquadradas no SIMPLES, deverão apresentar os documentos na forma do **item 9.11.**

9.11.7.4. Das empresas constituídas no ano em exercício independente de sua forma societária e regime fiscal, será exigida apenas a apresentação do Balanço de Abertura, dispensando-se o **Item 9.11.2.**

9.12. RELATIVAMENTE À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

9.12.1. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de:

9.12.2. Capacitação técnico-profissional, cuja comprovação se fará através do fato da licitante possuir em seu quadro profissional, na data de abertura desta licitação, **nutricionista** responsável, devidamente registrado no Conselho Regional de classe, e pessoal técnico adequado e disponível.

9.12.2.1. A comprovação se dará mediante qualquer das situações seguintes:

- a) Caso o(a) nutricionista responsável seja sócio da empresa licitante, será aceita a comprovação através do Contrato Social da empresa;
- b) Profissional empregado da empresa – fotocópia da carteira de trabalho e Previdência Social (CTPS) ou cópia do registro em carteira de trabalho ou do contrato de trabalho entre as partes;
- c) Profissional autônomo que presta serviços a licitante, mediante contrato de prestação de serviços – cópia do Contrato em vigor.

9.12.3. Capacitação técnico-operacional, comprovando com a apresentação de documentos específicos (Contrato Social, cópias de Notas Fiscais, declarações de clientes) aptidão da pessoa jurídica para desempenho da atividade fim, em características e quantidades com o objeto da licitação, devidamente registrado no Conselho de Classe com jurisdição no local onde os serviços foram executados;

9.12.4. Certidão de Registro e Regularidade em nome da Licitante, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas;

9.12.5. Alvará com “Atividade em Cozinha Industrial”, ou Atividade compatível com o objeto da licitação de Autorização Sanitária da Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual, comprovando que a licitante está apta a fabricar e comercializar o objeto pertinente ao licitado;

9.12.6. Declaração emitida pela Licitante, garantindo o fornecimento do objeto dentro de todas as normas da legislação vigente, bem como das condições deste edital e seus anexos;

9.12.7. Declaração emitida pela Licitante, garantindo que o transporte dos alimentos seja realizado em veículo fechado apropriado que possua Certificado de Vistoria de Veículos específico para o transporte do objeto licitado, devidamente higienizado para o cumprimento do objeto, assim como o fornecimento do mesmo dentro de todas as normas da legislação vigente bem como das condições deste edital e seus anexos.



9.13. Quando da apresentação da documentação se a licitante for à matriz, todos os documentos deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz;

9.13.1. Se a licitante for a filial, todos os documentos deverão ser apresentados em nome e com o CNPJ da filial e, dentre estes, os documentos dos itens 9.5.2, 9.5.3 e 9.5.4 que em razão da centralização e certidão conjunta, deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz que abrangerá todas as suas filiais;

9.13.2. Se a licitante for a matriz e a fornecedora do objeto a filial, os documentos deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz e da filial, simultaneamente, salvo os documentos dos itens 9.5.2. e 9.5.3 e 9.5.4 que em razão da centralização e certidão conjunta deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz que abrangerá todas as suas filiais.

9.14. Não serão aceitos pelo(a) pregoeiro(a) “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos, exceto:

9.14.1. Para o Certificado de Registro do Produto (ANVISA), será aceito protocolo desde que o mesmo tenha sido requerido com até 60 (sessenta) dias antes da data de vencimento, conforme Resolução nº 23/2000 – ANVISA;

9.14.2. Nos casos previstos na legislação da sede da licitante, devidamente comprovado;

9.15. As certidões apresentadas com a validade expirada acarretarão a inabilitação do proponente salvo o disposto na Lei Complementar n.º 123/2006. As Certidões que não possuírem prazo de validade, somente serão aceitas com data de emissão não superior a **60(sessenta) dias** consecutivos de antecedência da data prevista para apresentação das propostas.

9.16. A licitante que deixar de entregar documentos ou apresentar documentação falsa exigidos para o certame ficará sujeita a penalidade de impedimento de contratação e de licitar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e de descredenciamento no cadastro de fornecedores deste Município pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital, contrato e das demais cominações, segundo dispositivo do item 13 deste instrumento.

9.17. Não haverá inabilitação das licitantes pela não apresentação dos certificados de Registro de ANVISA e Certificado de Aprovação (CA), desde que os respectivos números estejam consignados junto a sua documentação possibilitando sua verificação pelo pregoeiro em sites oficiais.

9.18. Recebida a documentação da empresa que teve sua proposta classificada, o(a) Pregoeiro(a) e Equipe de Apoio fará a análise frente as exigências do Edital, podendo inabilitar a empresa que não atender às exigências acima.

9.19. A licitante devidamente enquadrada como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) em conformidade com a Lei Complementar nº 123/06 deverá apresentar os documentos relativos a regularidade fiscal, ainda que existam pendências.

9.19.1. Será concedido à licitante vencedora, enquadrada no caput deste item após envio via email e posterior apresentação da Documentação na Secretaria Municipal de Saúde – Comissão Especial de Licitação, o prazo de 05 (cinco) dias úteis, para a regularização das



pendências, prorrogáveis uma única vez, por igual período a critério do Pregoeiro (a) e, desde que solicitado, por escrito, pela licitante.

9.19.2. A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 81, da Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

9.20. O não atendimento dos itens 7 – Proposta de Preços e 9 – Habilitação poderá ensejar na desclassificação/inabilitação da empresa, salvo eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades no credenciamento, nas propostas e/ou nos documentos de habilitação poderão a critério do(a) Pregoeiro(a) ser sanadas durante o procedimento licitatório, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante apresentação de documentos, ou verificação de informações efetuada por meio eletrônico hábil e certificada por servidor autorizado.

9.21. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata o item 9.13, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

9.22. Constatado o pleno atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital e seus Anexos, será declarada pelo(a) Pregoeiro(a) as vencedoras do certame.

9.23. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do (a) Pregoeiro (a), caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

9.24. Na hipótese de necessidade de envio de documentos complementares após o julgamento da proposta, os documentos deverão ser apresentados em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, após solicitação do pregoeiro no sistema eletrônico.

9.24.1. O prazo estabelecido no subitem acima poderá ser prorrogado pelo (a) Pregoeiro (a) no caso de indisponibilidade do sistema, bem como da ocorrência de fato excepcional superveniente para o qual não tenha concorrido a licitante, desde que devidamente comprovada, não podendo este exceder em 05 (cinco) dias úteis, contados da solicitação do Pregoeiro.

9.25. Todos os documentos a serem encaminhados eletronicamente deverão ser configurados, preferencialmente, nos seguintes formatos: Adobe Acrobat Reader (extensão.PDF), Word (extensão.DOC ou DOCX), Excel (extensão.XLS ou .XLSX), podendo ser processados por compactação nos formatos ZIP (extensão .ZIP) ou RAR (extensão .RAR).

9.26. Os documentos remetidos por meio do sistema comprasnet poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo(a) Pregoeiro(a).

9.26.1. Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados ao pregoeiro, no endereço descrito no item 20.19.

9.27. A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a proposta ajustada, na forma prevista no item 6.11.1 e/ou documentos complementares, conforme previsto no subitem 9.1, será desclassificada/inabilitada, conforme o caso, e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.



10. Da Impugnação e Esclarecimentos do Ato Convocatório

10.1. Em até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do Pregão Eletrônico, protocolizando a peça impugnatória no endereço discriminado no subitem 17.19 deste Edital;

10.2. Não Será Admitida Impugnação apresentada fora do prazo legal (horário comercial, encerrando-se as 18h) ou sem o nome completo ou razão social, CPF/CNPJ, endereço, telefones, e-mail, assinatura do impugnante e sendo pessoa jurídica deverá estar acompanhada de **documento que comprove a representatividade de quem assina a impugnação**;

10.2.1. O impugnante deverá certificar-se do recebimento pela SMS, caso o faça por meio eletrônico, isentando a Prefeitura de Goiânia/Secretaria Municipal de Saúde de quaisquer responsabilidades por falha na transmissão de dados via internet.

10.3. Caberá ao(a) Pregoeiro(a), auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

10.4. Acolhido o pedido de impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, caso a alteração implique na formulação da proposta.

10.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, **até 03 (três) dias úteis** anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

10.5.1. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de **(02) dois dias úteis**, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

10.6. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

10.6.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

10.6.2. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

10.7. Com o fito de evitar sucessivas impugnações que inviabilizam a contratação de interesse da Administração, após a republicação do Edital não poderá o licitante apresentar nova impugnação de item/cláusula não impugnados quando da sua primeira publicação, posto que superada a oportunidade de fazê-lo. Portanto, poderá ser objeto de impugnação tão somente o que tenha sido inovado no texto editalício.

11. Dos Recursos

11.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, em até 30 (trinta) minutos, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer de forma motivada, cabendo ao Pregoeiro verificar os requisitos de admissibilidade do recurso, sem adentrar ao mérito da questão, manifestando pela admissão ou não das razões descritas.



11.2. As razões do recurso de que trata o item acima deverão ser apresentadas no prazo de 03 (três) dias úteis, contados do encerramento do prazo acima descrito em campo próprio do sistema.

11.3. Os demais licitantes ficarão intimados para se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de 03 (três) dias, contado da data final do prazo do recorrente, assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

11.4. A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do disposto no item 11.1, importará na decadência desse direito, e o pregoeiro (a) estará autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor;

11.5. Recursos interpostos intempestivamente não serão conhecidos.

11.6. Não será concedido, a critério do (a) Pregoeiro(a), prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não for suficientemente justificada e fundamentada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

11.7. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.8. Os licitantes são responsáveis pela contagem dos prazos acima mencionados, bem como pelo acompanhamento das publicações ocorridas no sistema e endereço eletrônico www.goiania.go.gov.br, ficando a Administração Pública isenta de quaisquer responsabilidades por perda de prazo.

11.9. Recebido, examinado e decidido o recurso, e constatada a regularidade dos atos praticados o(a) Pregoeiro(a), caso mantenha sua decisão, encaminhará o procedimento à autoridade competente para adjudicação e homologação.

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, na **Secretaria Municipal de Saúde – Comissão Especial de Licitação**.

12. Do Fornecimento

12.1. As obrigações decorrentes desta licitação a serem firmadas entre a SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE e a proponente vencedora será formalizada por meio de Ordem de Fornecimento/Nota de Empenho e ou CONTRATO, observando-se as condições estabelecidas neste Instrumento, legislação vigente e na proposta vencedora.

12.2. O prazo para a retirada da Ordem de Fornecimento/Nota de Empenho será de até 05 (cinco) dias úteis, contados da convocação da licitante.

12.3. Os produtos deverão conter os dados de identificação do produto, nome do fabricante, número do lote, data de validade e fabricação, instruções de uso e armazenagem.

12.4. Os produtos deverão ser entregues de acordo com o **Anexo I – Termo de Referência, Anexo IX – Minuta de Contrato** e disposições estabelecidas pela SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SMS:

12.4.1. O vencedor deverá apresentar especificações claras, completas e detalhadas do produto ofertado, inclusive indicando a procedência, marca e fabricante dos veículos;



12.4.2. Não misturar os produtos com outras notas fiscais, para maior agilidade na conferência dos produtos e fatura das notas.

12.4.3. Os bens devem estar acompanhados, ainda, quando for o caso, do manual do usuário, com versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

12.4.4. O prazo de entrega somente poderá ser prorrogado em caso de força maior, devidamente comprovado pela empresa vencedora, por escrito, até 24 (vinte e quatro) horas antes da data fixada para a entrega.

12.4.5. A comprovação da força maior, a que alude o item anterior, não eximirá a empresa vencedora da obrigação de ressarcir a **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE** o valor correspondente aos custos que vier a ter para suprir as necessidades administrativas de suas unidades, até o recebimento dos respectivos materiais.

12.5. Os produtos serão recusados pela **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE** nos seguintes casos:

12.5.1. Se entregues em desacordo com as especificações indicadas no **Anexo I - Termo de Referência, Anexo IX – Minuta de Contrato** e em desacordo com a legislação vigente.

12.5.2. Se apresentarem defeitos, avarias decorrentes de fabricação e outras irregularidades observadas no ato da recepção.

12.5.3. Em qualquer caso de recusa, a empresa vencedora terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para providenciar a substituição correspondente, sob pena de incidir nas sanções administrativas previstas neste edital e de ressarcir a **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE** os custos decorrentes do atraso, na forma do disposto neste instrumento convocatório.

12.5.4. No caso previsto no item anterior, em sendo recusados os materiais pela segunda vez, esta Secretaria poderá cancelar a Nota de Empenho referente aos materiais recusados, sendo facultada a **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE** a convocação da empresa classificada na ordem subsequente para efetuar o fornecimento do material não aprovado e não recebido definitivamente.

12.5.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

12.5.5.1. Os materiais fornecidos deverão conter prazo de garantia/validade, devendo a empresa vencedora reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, **no prazo de 30 (trinta) minutos**, os que forem considerados inadequados às especificações, ou que tenham sofrido danos ou avarias no transporte ou descarga, que comprometam o seu uso regular e adequado.

12.5.6. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto desta solicitação;



12.5.7. Comunicar à administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

12.5.8. No caso de substituição dos produtos, as novas unidades terão os mesmos prazos de garantia originalmente dados aos substituídos, a contar da data em que ocorrer a substituição.

12.5.9. Em caso de demora na substituição dos produtos que apresentarem qualquer irregularidade, a **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE** poderá promover a aquisição dos quantitativos necessários para o atendimento de suas necessidades, cobrando da empresa vencedora os custos correspondentes, sem prejuízo das sanções administrativas previstas neste Edital e na legislação vigente.

13. Das Penalidades e das Sanções

13.1. Ao Contratado que descumprir total ou parcialmente, ainda que temporariamente, as obrigações assumidas ou o licitante que cometer atos visando a frustrar os objetivos do certame, serão aplicadas as seguintes sanções:

- I – advertência;
- II – multa;
- III – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública;
- IV – impedimento de licitar e contratar com o Município e descredenciamento no Registro Cadastral de Fornecedores Pessoas Físicas e Jurídicas da Administração Pública Municipal, de que trata o Decreto nº 2.549, de 13 de dezembro de 2018, pelo prazo de até 5 (cinco) anos.

13.1.1. A penalidade de advertência poderá ser aplicada isolada ou conjuntamente com a multa, vedada sua aplicação com as demais sanções.

13.2. Ao Licitante que entregar o objeto ou executar o serviço contratado de forma integral, porém com atraso injustificado em relação aos prazos fixados no contrato ou no instrumento convocatório será aplicado multa de mora de 0,5% (cinco décimos percentuais) ao dia, cumuláveis até o 15º (décimo quinto) dia de atraso, a ser calculado sobre o valor da parcela entregue ou executada em desconformidade com o prazo previsto no contrato.

13.2.1. Ultrapassado o prazo máximo previsto no subitem anterior, pela inexecução parcial do objeto do contrato será aplicado multa percentual de até 20% (vinte por cento) sobre o valor da prestação não cumprida nos seguintes percentuais.

13.2.1.1. do 16º ao 20º dia, multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor da prestação não cumprida;

13.2.1.2. do 21º ao 25º dia, multa compensatória de 15% (quinze por cento) sobre o valor da prestação não cumprida;

13.2.1.3. 26º ao 30º dia, multa compensatória de 20% (quinze por cento) sobre o valor da prestação não cumprida;

13.2.2. Considera-se inexecução parcial o atraso injustificado superior a 15 (quinze) dias e até 30 (trinta) dias no cumprimento do prazo estabelecido em contrato para a entrega de bens ou execução de serviços.



13.2.3. Considera-se inexecução total o atraso injustificado superior a 30 (trinta) dias no cumprimento do prazo estabelecido em contrato para a entrega de bens ou execução de serviços.

13.2.3.1. A inexecução total do objeto do contrato implicará a aplicação de multa percentual de 30% (trinta por cento), a ser calculada sobre o valor total do contrato.

13.3. Ficará impedida de licitar e de contratar com o Município de Goiânia, bem como será descredenciada do Registro Cadastral de Fornecedores de pessoas Físicas e Jurídicas da Administração Pública Municipal, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, conforme previsto no art. 7º da Lei Federal nº 10.520, de 2002, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, o licitante ou contratado que enquadrar-se nas condutas a seguir elencadas e pelos seguintes prazos:

13.3.1. por 06 (seis) meses – quando deixar de entregar documentação exigida para o certame;

13.3.2. por 12 (doze) meses – no caso de:

- a) não assinar o contrato ou a ata de registro de preços, ou não aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- b) não manter a proposta.

13.3.3. 24 (vinte e quatro) meses – no caso de:

- a) ensejar retardamento da execução do objeto contratual;
- b) falhar a execução do contrato.

13.3.4. 60 (sessenta) meses – no caso de:

- a) fazer declaração falsa ou apresentar documentação falsa;
- b) fraudar o procedimento licitatório ou a execução do contrato;
- c) comportar-se de modo inidôneo; e
- d) cometer fraude fiscal.

13.4. A penalidade de declaração de inidoneidade, sem prejuízo das demais cominações legais, contratuais ou editalícias, será aplicada ao licitante ou contratado que enquadrar-se nas condutas a seguir elencadas, além de outras previstas em legislação específica, praticadas no curso da licitação ou durante a execução do contrato e pelos seguintes prazos:

13.4.1. 24 (vinte e quatro) meses, nos casos de:

- a) Apresentar documentação falsa;
- b) fraudar o procedimento licitatório ou a execução do contrato;
- c) comportar-se de modo inidôneo;
- d) cometer fraude fiscal;
- e) fazer declaração falsa;
- f) ter sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- g) ter praticado atos ilícitos visando frustrar os objetivos da licitação;
- h) demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

13.4.2. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública durará enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos



prejuízos causados resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso III do art. 3º do Decreto Municipal 7.142, de 18 de setembro de 2019.

14. Do Pagamento e do Reajuste

14.1. Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias após a protocolização e aceitação pela contratante das Notas Fiscais e/ou Faturas devidamente atestadas pelo setor competente e a quitação de eventuais multas que tenham sido impostas à licitante vencedora.

14.1.1. Os pagamentos serão realizados por meio de crédito em conta corrente da Caixa Econômica Federal, Instituição Bancária contratada para centralizar a movimentação financeira do Município;

14.1.2. Caso a empresa vencedora não possua conta corrente na Caixa Econômica Federal, os custos de transferência bancária serão arcados por esta, conforme tabela de serviços bancários.

14.2. O pagamento só será efetuado mediante a apresentação de certidões de regularidade fiscal e trabalhista da licitante vencedora, conforme nos itens 9.4.2, 9.4.3, 9.4.4, 9.4.5 e 9.4.6.

14.2.1. Em caso de irregularidade fiscal, a **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE** notificará a empresa vencedora para que sejam sanadas as pendências no prazo de 05 (cinco) dias, prorrogáveis por igual período. Findo este prazo sem que haja a regularização por parte da empresa vencedora, ou apresentação de defesa aceita pela **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, estes fatos, isoladamente ou em conjunto, caracterizarão descumprimento de cláusula do edital, e estará o contrato e/ou outro documento equivalente passível de rescisão e a adjudicatária sujeitas às sanções administrativas previstas neste Edital.

14.3. Na ocorrência de rejeição da Nota Fiscal, motivada por erro ou incorreções, o prazo estipulado no item **14.1**, passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação.

14.3.1. A devolução de fatura não aprovada pela **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE** não servirá de motivo para que a **ADJUDICATÁRIA** suspenda o fornecimento ou deixe de efetuar o pagamento devido a seus empregados;

14.4. A(s) nota(s) fiscal(is) será(ão) conferida(s) e atestada(s) pelo responsável designado para o acompanhamento e recebimento dos materiais.

14.5. O pagamento a ser efetuado à empresa adjudicatária deverá obedecer à ordem cronológica de exigibilidade das obrigações estabelecidas pela **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, de acordo com o disposto no artigo 5º caput da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

14.6. A **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SMS** poderá sustar o pagamento de qualquer fatura apresentada pela **ADJUDICATÁRIA**, no todo ou em parte, nos seguintes casos:

14.6.1. Descumprimento de obrigação relacionada com os objetos contratados;

14.6.2. Débitos da **ADJUDICATÁRIA** no que diz respeito ao pagamento de multas impostas ao longo do contrato;

14.6.3. Pendências trabalhistas e de verbas devidas à Seguridade Social em nome da contratada e referente à execução do contrato sob exame;

14.6.4. Obrigações da **ADJUDICATÁRIA** com terceiros que, eventualmente, possam



prejudicar a **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**;

14.6.5. Paralisação dos objetos por culpa da ADJUDICATÁRIA.

14.7. Ocorrendo atraso no pagamento a Adjudicatária fará jus a juros de mora de 0,5% (meio por cento) ao mês *pro rata die*, da data de vencimento da obrigação até a do efetivo pagamento.

14.7.1. Não constitui atraso, a interrupção justificada do pagamento como no caso do disposto no **item 14.6**, ou seja, a sustação por parte da SMS nos casos ali previstos não implicam em atraso no pagamento.

14.8. Nenhum pagamento será efetuado à licitante enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária (quando for o caso).

14.9. Os preços praticados serão fixos e irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses, contados a partir da data da proposta, nos termos da Lei 10.192/2001;

14.10. Na hipótese de prorrogação do prazo contratual, o valor inicialmente contratado poderá ser reajustado utilizando-se do Índice Geral de Preços de Mercado – IGPM, da Fundação Getúlio Vargas, do período.

14.11. Caso haja uma prorrogação do prazo de entrega e, ultrapassando os 12 (doze) meses, o índice de reajuste já estará previsto.

14.12. O não pagamento de qualquer fatura pelas razões mencionadas no item 14.6 não surtirá direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

15. Dotação Orçamentária

15.1. As despesas decorrentes da presente licitação correrão à conta da Dotação Orçamentária **2021.2150.10.302.0178.2634.33903000.114.17.**

16. Fraude e Corrupção

16.1. Os licitantes deverão observar os mais altos padrões éticos durante o processo licitatório e a execução do objeto, responsabilizando-se pela veracidade das informações e documentações apresentadas no processo, estando sujeitos às sanções previstas na legislação brasileira.

17. Das Disposições Gerais

17.1. Fica assegurado à Autoridade competente o direito de:

17.1.1. Adiar a data de abertura da presente Licitação, dando publicidade aos atos mediante publicação na imprensa oficial e jornal de grande circulação no Município, antes da data inicialmente marcada, ou em ocasiões supervenientes ou de caso fortuito;

17.1.2. Revogar, por intermédio da autoridade competente, por razões de interesse público derivado de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta e anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, sem que caiba direito de qualquer indenização;

17.1.3. Alterar as condições deste Edital, fixando novo prazo, não inferior a 08 (oito) dias



úteis, para a abertura das propostas, a contar da publicação das alterações, caso estas impliquem em modificações da proposta ou dos documentos de habilitação, nos termos do § 4º, art. 21 da Lei nº 8.666/93;

17.1.4. Inabilitar o licitante, até a assinatura da nota de empenho e/ou outro documento equivalente, por despacho fundamentado, sem direito a indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se vier a ter conhecimento de fato ou circunstância anterior ou posterior ao julgamento da licitação que desabone a habilitação jurídica, as qualificações técnica e econômico-financeira e a regularidade fiscal do licitante. Neste caso, o (a) Pregoeiro (a) convocará os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, restabelecendo a sessão para negociar diretamente com o Proponente melhor classificado e posterior abertura do seu envelope “Documentos de Habilitação”, sendo declarado vencedor e a ele será adjudicado o objeto deste Pregão Presencial, podendo apresentar o(s) documento(s) que vencer (em) seu prazo de validade após o julgamento da licitação;

17.2. Os serviços deverão ser executados rigorosamente dentro das especificações estabelecidas neste Edital e seus Anexos, sendo que a inobservância desta condição implicará recusa, com a aplicação das penalidades contratuais.

17.3. Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para o vernáculo (língua portuguesa), efetuada por tradutor juramentado, e também devidamente consularizados ou registrados no cartório de títulos e documentos.

17.4. Documentos de procedência estrangeira, mas emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados devidamente consularizados ou registrados em cartório de títulos e documentos.

17.5. Considerando o disposto no art. 195, § 3º da Constituição Federal, de 05.10.1988 e no art. 2º da Lei 9.012, de 30.03.1995, obrigar-se-á a licitante, caso declarada vencedora, mediante solicitação por parte da administração, a atualizar a Certidão Negativa de Débitos (CND) e o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) ou do documento denominado “Situação de Regularidade do Empregador”, que deverão estar em plena validade no ato da adjudicação e quando da emissão da Nota de Empenho, caso as Certidões apresentadas na fase de habilitação tenham sua validade expirada durante a tramitação do certame licitatório.

17.6. Constituem partes integrantes deste instrumento convocatório:

- Anexo I - Termo de Referência (Especificações)
- Anexo II – Classificação dos vegetais
- Anexo III – Opções e porcionamento das frutas
- Anexo IV – Acompanhamento de recebimento de amostra
- Anexo V – Termo de recebimento de amostra
- Anexo VI – Formulários de avaliação de amostra
- Anexo VII – Declaração de Habilitação
- Anexo VIII – Carta proposta da licitante (modelo)
- Anexo IX – Minuta de Contrato

17.7. O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta do licitante vencedor, farão parte integrante do contrato e/ou outro documento equivalente, independentemente de transcrição.

17.8. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as empresas interessadas, sem comprometimento da segurança do futuro contrato.



17.9. Aos casos omissos, aplicarão as demais disposições da Lei nº 10.520/02, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações e demais legislações pertinentes.

17.10. A participação neste Pregão Eletrônico implicará aceitação integral e irrevogável das normas do Edital e seus Anexos, bem como na observância dos preceitos legais e regulamentares, ressalvados o direito de impugnação e recurso;

17.11. É facultada ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

17.12. As proponentes serão responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

17.13. A licitante vencedora ficará responsável por quaisquer danos que venha a causar a terceiros ou ao patrimônio do órgão de Licitação, reparando às suas custas os mesmos, sem que lhe caiba nenhuma indenização por parte do Órgão de Licitação.

17.14. O proponente que vier a ser contratado ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessário, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

17.15. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

17.16. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública de pregão.

17.17. A homologação do resultado dessa licitação não importará em direito à contratação.

17.18. À licitante vencedora é vedado transferir, total ou parcialmente o objeto adjudicado decorrente deste edital, ficando obrigada, perante a **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE** pelo exato cumprimento das obrigações decorrentes desta licitação.

17.19. Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus anexos deverá ser encaminhado por escrito, ao(a) Pregoeiro(a), por meio correspondência, e-mail ou telefone, enviados ao endereço abaixo, até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do Pregão.

Prefeitura Municipal de Goiânia
Secretaria Municipal de Saúde
Comissão Especial de Licitação – CEL
Paço Municipal – Av. do Cerrado, 999 – Parque Lozandes, Bloco D, térreo – Goiânia-GO.
CEP. 74.884-092
Fone/Fax: (62) 3524-1628
E-mail: cel@sms.goiania.go.gov.br
Horário: 8h00 às 12h00 e das 14h00 às 18h00.
Site: www.saude.goiania.go.gov.br

17.20. A íntegra dos esclarecimentos elaborados a partir dos questionamentos, será divulgada via e-mail aos demais interessados que tenham retirado os Editais e tenham deixado junto a **Comissão Especial de Licitação – CEL** dados para remessa de informações.



17.21. No caso de ausência da solicitação pressupõe-se que os elementos constantes deste ato convocatório são suficientes, claros e precisos, não cabendo, portanto, posteriormente, qualquer reclamação posterior.

17.22. É de responsabilidade da licitante o acompanhamento do edital pelo *site*: www.saude.goiania.go.gov.br até a data da realização da sessão pública de abertura dos envelopes “Proposta de Preços” e “Documentos de Habilitação”.

17.23. Para conhecimento dos interessados, expediu-se o presente edital, que será afixado no quadro próprio de avisos da **COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO** e publicado no Diário Oficial do Município, e conforme o caso em jornal de grande circulação do Estado de Goiás, estando o(a) Pregoeiro(a) e a equipe de apoio à disposição dos interessados no horário de 8h00 às 12h00 e das 14h00 às 18h00, nos dias úteis;

18. Do Foro

18.1. Para dirimir as questões oriundas do presente Edital e não resolvidas na esfera administrativa, é competente o **Foro da Comarca de Goiânia**, em uma das suas Varas da **Fazenda Pública**, por mais privilegiado que outro seja.

COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE GOIÂNIA, aos 04 dias do mês de fevereiro de 2021.

**Ismaley Santos Lacerda
Pregoeiro**



19. Anexo I

**TERMO DE REFERÊNCIA
ESPECIFICAÇÕES**

LICITAÇÃO / MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO 003/2021

TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO ITEM

DADOS DA SOLICITANTE:

**PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIÂNIA - GO
ÓRGÃO: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SMS.
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO**

LOCALIZAÇÃO:

Paço Municipal - Avenida do Cerrado, 999 – Parque Lozandes – Bloco D – 2º andar Goiânia–GO -
CEP: 74.884-092 Fone/Fax: (62) 3524-1628
E-MAIL: cel@sms.goiania.go.gov.br

OBJETO:

Contratação de empresa para fornecimento de refeições destinadas aos pacientes/usuários do Pronto Socorro Psiquiátrico Wassily Chuc, UPA's, CAIS, CAPS (Centros de Atenção Psicossocial) e Gerarte's da Secretaria Municipal de Saúde (SMS), conforme condições e especificações constantes deste Edital e seus anexos.

**DEMONSTRATIVO DE RESULTADOS A SEREM ALCANÇADOS EM TERMOS DE
ECONOMICIDADE**

A economicidade a ser obtida pela Administração, em relação à aquisição dos produtos em questão, poderá ser conseguida pelo recurso da competitividade entre empresas do ramo, mediante regular e adequado processo e procedimento licitatório, cujo fator preponderante certamente será o **“MENOR PREÇO POR ITEM”**. Assim, mediante tal critério e/ou parâmetro, necessariamente a Administração obterá a economia em função do custo-benefício, não obstante seja ela uma expectativa que dependerá diretamente do preço praticado no mercado em relação ao(s) produtos ofertados(s) pela(s) empresa(s), cuja escolha recairá naquela que cotar conforme determinado acima.

ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DO OBJETO

ITEM	QTDE	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	VI. Unt. Diário (R\$)	VI. Unt. Mensal (R\$)	VI. Total Anual (R\$)
01	48.984	Refeição completa para as seguintes unidades: CAIS Vila Nova (Dep. João Natal), CAIS Campinas, CAPS Negrão de Lima, CAPS Girassol, CAPS Casa, CAPS Água Viva, Gerarte I e Gerarte II.			



02	69.816 UND	Refeição completa para as seguintes unidades: Pronto Soc. Psiq. Wassily Chuc, UPA Jardim América, CIAMS Novo Horizonte, CAPS Vida, UPA Itaipu e CAPS Beija-Flor.			
03	48.120 UND	Refeição completa para as seguintes unidades: CAIS Bairro Goiá, CAPS Esperança, CAIS Finsocial, CAIS Cândida de Moraes, UPA Maria Pires Perillo (Noroeste) e CAPS Liberdade (Noroeste).			
04	47.880 UND	Refeição completa para as seguintes unidades: CAIS Jardim Guanabara, CAIS Chácara do Governador, UPA Novo Mundo, CAIS Parque Amendoeiras, CAPS Novo Mundo e CIAMS Urias Magalhães.			

Observações:

➤ **Justificativa da licitação não ser exclusiva para ME e EPP ou possuir cota reservada.**

No que tange às exigências dos Artigos 47 e 48 da Lei Complementar nº 123/06, informamos que conforme o Artigo 49 da mesma lei, “Não se aplica o disposto nos artigos 47 e 48 desta Lei e da Lei Complementar nº 147/14 quando: ... “III – o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajosos para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado...” Conforme esclarecimento da área técnica – Referente ao tratamento diferenciado para as microempresas e empresas de pequeno porte com a reserva de cota de 25% dos lotes com estimativas acima de R\$ 80.000,00 (oitenta mil), torna-se inviável, uma vez que o fornecimento do objeto a ser licitado poderá ser contemplado por mais de uma empresa no mesmo lote, ou seja, haveria o fornecimento simultâneo do mesmo objeto por duas empresas na mesma Unidade de Saúde Diariamente. Diante do exposto, sugerimos que nesse processo licitatório ocorra ampla participação das empresas licitantes.

1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa para fornecimento de refeições destinadas aos pacientes/usuários do Pronto Socorro Psiquiátrico Wassily Chuc,UPA's, CAIS, CAPS (Centros de Atenção Psicossocial) e Gerarte's da Secretaria Municipal de Saúde (SMS).

1.2. Segue abaixo a **estimativa geral do quantitativo de refeições:**

LOTE	Diário	Mensal	Anual
1	155	4.082	48.984
2	199	5.818	69.816
3	135	4.010	48.120
4	149	3.990	47.880
Total			214.800

1.3. Segue abaixo **estimativa detalhada do quantitativo de refeições por lote:**

Lote	Unidades de Saúde	Diário		Mensal		Anual	
		Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar
1	CAIS Vila Nova (Dep. João Natal)	14	14	420	420	5.040	5.040
	CAIS Campinas	28	28	840	840	10.080	10.080
	CAPS Negrão de Lima	6	0	132	0	1.584	0
	CAPS Girassol	10	0	220	0	2.640	0
	CAPS Casa	9	0	198	0	2.376	0
	CAPS Água Viva	20	0	440	0	5.280	0
	Gerarte I	14	0	308	0	3.696	0
	Gerarte II	12	0	264	0	3.168	0
SUBTOTAL		113	42	2.822	1.260	33.864	15.120
2	Pronto Soc. Psiq. Wassily Chuc	50	50	1.500	1.500	18.000	18.000
	UPA Jardim América	10	10	300	300	3.600	3.600
	CIAMS Novo Horizonte	17	17	510	510	6.120	6.120
	CAPS Vida	7	0	154	0	1.848	0
	UPA Itaipu	13	13	390	390	4.680	4.680
	CAPS Beija-Flor	12	0	264	0	3.168	0
SUBTOTAL		109	90	3.118	2.700	37.416	32.400
3	CAIS Bairro Goiá	12	12	360	360	4.320	4.320
	CAPS Esperança	5	0	110	0	1.320	0
	CAIS Finsocial	12	12	360	360	4.320	4.320
	CAIS Cândida de Moraes	10	10	300	300	3.600	3.600
	UPA Maria Pires Perillo (Noroeste)	20	20	600	600	7.200	7.200
	CAPS Liberdade (Noroeste)	12	10	360	300	4.320	3.600
SUBTOTAL		71	64	2.090	1.920	25.080	23.040
4	CAIS Jardim Guanabara	4	4	120	120	1.440	1.440
	CAIS Chácara do Governador	20	20	600	600	7.200	7.200
	UPA Novo Mundo	20	20	600	600	7.200	7.200
	CAIS Parque Amendoeiras	8	8	240	240	2.880	2.880
	CAPS Novo Mundo	22	7	660	210	7.920	2.520
	CIAMS Urias Magalhães	8	8	240	240	2.880	2.880
SUBTOTAL		82	67	2.220	1.770	26.640	21.240
TOTAL DOS LOTES		375	263	10.250	7.650	123.000	91.800
TOTAL GERAL ANUAL		214.800					

1.4. Especificação do objeto:

1.4.1. Refeições Normais, destinadas aos usuários/ pacientes atendidos nos CAPS, Gerartes e Pronto Socorro Psiquiátrico Wassily Chuc e REFEIÇÕES tipo Dieta (com e sem restrição) destinadas aos pacientes dos CAIS, CIAMS e UPA's.

1.5.1. O fornecimento consiste na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

34



- a) Elaboração de cardápios diários completos por tipo de refeição/dieta;
- b) Pré-preparo preparo e cocção da alimentação;
- c) Porcionamento uniforme das refeições/ dietas, utilizando utensílios apropriados;
- d) Coleta de amostras da alimentação preparada;
- e) Transporte.

1.5.2. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme normatização da Vigilância Sanitária e órgãos fiscalizadores;

1.5.3. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica do profissional nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição.

1.5.4. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

1.5.5. A operacionalização das refeições/ dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da Contratada, de maneira a observar a sua apresentação, a aceitação, o porcionamento e a temperatura para, caso seja necessário, serem feitas alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório.

1.5.6. Quanto ao tipo:

- a) Refeição normal : almoço e jantar.
- b) Dietas: almoço e jantar

1.5.7. Principais características:

- a) Refeição normal: destinada a pacientes/usuários sem restrição alimentar;

Composição do cardápio	Arroz Feijão Carne bovina, aves, peixe e suína Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Salada: folhas, legumes, leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce
-------------------------------	---



Quanto às dietas:

b) **Dieta livre:** destinada a pacientes cuja condição clínica não exige restrição de nutrientes e modificação de consistência ou volume da dieta;

- Consistência: Normal;
- Características nutricionais: Normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

Composição do cardápio	Arroz Feijão Carne bovina ou aves ou peixe Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos Salada: folhas ou legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta
-------------------------------	--

Dieta com modificação na consistência:

c) **Dieta branda:** destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta livre, havendo assim, a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade;

- Consistência: Macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;
- Características nutricionais: Normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

Composição do cardápio	Arroz Feijão Carne bovina ou aves ou peixe Guarnição – à base de legumes Salada: legumes ou leguminosas cozidos Sobremesa: fruta
Especificações	- Não são servidos alimentos crus e fibrosos; - As preparações são bem cozidas; - Incluir apenas o feijão batido; - Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura; - Restringir alimentos, como condimentos fortes que possam provocar distensão gasosa; - Não incluir frituras.



Dietas com modificação nos nutrientes:

a) **Dieta hipossódica (HPS):** destinada aos pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão;

- Consistência: Normal, Branda;
- Características nutricionais: Normoglicídica, normolipídica, normoproteica e hipossódica;

Composição do cardápio	Arroz Feijão Carne bovina ou aves ou peixe Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos Salada: folhas, legumes, leguminosas Sobremesa: fruta
Especificações	- Proibida a utilização de temperos prontos; - Adicionado o sal em menor quantidade (3 gramas/dia= Almoço + jantar) somente no preparo da carne, feijão e guarnição

b) **Dieta para Diabetes Mellitus (DM):** destinada aos pacientes diabéticos, tem o objetivo de manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade.

- Consistência: Normal, Branda;
- Características nutricionais: Hipoglicídica, normolipídica e normoproteica;

Composição do cardápio	Arroz Feijão Carne bovina ou aves ou peixe Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos Salada: folhas, legumes, leguminosas Sobremesa: fruta
Especificações	- O arroz poderá ser substituído pela versão integral; - Apresenta redução na porção do arroz; - A porção da salada é maior do que nas demais dietas.

1.5. Especificação e composição padrão das refeições, conforme o tipo de refeição/dieta:

a) Poderão ser solicitadas refeições (almoço e jantar) com a composição padrão ou sopa, conforme a necessidade do paciente/usuário;





b) A composição padrão é 01 (um) tipo de salada; 01 (um) tipo de carne (denominado prato protéico); 01 (um) tipo de guarnição; 02 (dois) acompanhamentos (arroz e feijão) e 01 (um) tipo de sobremesa (fruta ou doce);

c) A sopa é constituída por vegetais, carne, macarrão/arroz e caldo de feijão (opcional). Deverá ser acompanhada por 01 (uma) opção de sobremesa, sendo fruta ou doce.

1.6.1. Porcionamento padrão das refeições:

Item	Alimento preparado	Und	*Quantidade por pessoa				
			Refeição Normal	Dieta			
				Livre	Brandas	HPS HPL	DM HPL
I	Salada						
	Vegetais (A e B) crus e cozidos/ fruta ou	g	90	90	-	90	120
	Vegetais (A e B) somente cozidos	g	-	-	90	-	-
II	Prato proteico						
	Carne bovina magra, sem osso ou	g	120	120	120	120	120
	Frango sem osso (peito, sem pele) ou	g	120	120	120	120	120
	Frango com osso (sobrecosta, sem pele)	g	150	150	150	150	150
	Filé de Peixe	g	120	120	120	120	120
	Lombo	g	120	-	-	-	-
	Feijoada, sendo que a quantidade mínima de carne	g	120	-	-	-	-
	Lasanha	g	150	-	-	-	-
III	Guarnição						
	Vegetais A e B ou	g	100	100	100	100	100
	Vegetal C ou	g	100	100	100	100	-
	Banana (preparações diversas) ou	g	100	-	-	-	-
	Massas ou	g	100	-	-	-	-
Preparações à base de farinha (de trigo, mandioca, fubá, dentre outras)	g	100	-	-	-	-	
IV	Arroz						
	Arroz branco	g	200	200	200	200	140
V	Feijão						
	Feijão carioca ou preto ou	g	120	120	-	120	120
	Feijão (batido)	g	-	-	120	-	-
VI	Sobremesa						
	Fruta ou	porção	01	01	01	01	01
	Doce	g	25	-	-	-	-
VII	Sopa	ml	400	400	400	400	400

*Margem de aceitação com tolerância de 15%.

ITEM I



- a) A salada deverá ser resfriada, composta por vegetais A e B. Deverá conter obrigatoriamente 03 (três) tipos de vegetais, sendo no mínimo 01 (um) vegetal folhoso e 01 (um) não folhoso. Poderá também conter frutas, como: abacaxi, laranja, maçã, manga e uva passa, dentre outras;
- b) Para a dieta branda, a salada será composta somente por vegetais cozidos.

ITEM II

- a) Os cortes bovinos de 1ª e 2ª qualidade. Deverão ser servidos sem gordura aparente, aponeuroses, tendões e preparados com pouco óleo de adição. Não será permitida a utilização dos seguintes tipos de carne: músculo, costela, e vísceras;
- b) Os dois cortes de frango permitidos são o peito (sem osso) e a sobrecoxa (e não a coxa), sendo ambos preparados sem a pele e com pouco óleo de adição;
- c) Os filés de peixe permitidos são de tilápia e merluza;
- d) Quando o prato protéico for preparado com molho, deverá ser considerado o peso drenado. O molho deverá ser acrescentado após a preparação atingir o peso estabelecido;
- e) A feijoada deverá ter a quantidade mínima de 120 gramas de carnes (pernil sem osso, carne seca e linguiça) e será somada a porção de feijão de 120 gramas, totalizando a porção final com pelo menos 240 gramas de carnes;
- f) Lasanha deverá ser composta minimamente de massa de lasanha, com carne moída bovina ou frango desfiado, molho branco e/ou molho vermelho, presunto e mussarela.

ITEM III

- a) As opções de vegetais A, B e C, encontram-se listadas no *Anexo II*.

ITEM IV

- a) O arroz utilizado nas preparações deverá ser polido, classe longo fino, tipo 1;
- b) O arroz deverá ser servido branco ou acrescido de outros ingredientes. Quando for servido arroz com carne (bovina ou frango), a porção deverá corresponder à **porção do arroz somada à porção da carne** a ser servida.

ITEM V



a) O feijão utilizado deverá ser o feijão carioca ou preto, tipo 1, servido de caldo, com os grãos inteiros;

ITEM VI

a) As opções de frutas e seu porcionamento encontram-se listadas no *Anexo III*;

b) Os doces sugeridos: de banana, bombom, goiaba, amido (tipo doce sírio), leite e de amendoim, em tabletes individualizados de aproximadamente 25g cada.

1.6.2. Considerações gerais para as refeições/dietas:

a) No preparo de todas as refeições/dietas, deverão ser utilizados somente temperos naturais, a serem adicionados com moderação, tais como: alho, cebola, cheiro verde, orégano, louro, açafraão, dentre outros. Não será permitido adicionar nenhum tipo de pimenta;

b) No preparo da dieta hipossódica, deverá ser reduzido o sal de adição, porém os temperos naturais citados anteriormente deverão ser adicionados normalmente, com moderação. A quantidade de sal é de 1,5g por pessoa, em cada uma das grandes refeições, distribuídos no prato protéico, feijão e guarnição ou no preparo de 01 (uma) porção de sopa;

c) O volume final de 01 (uma) porção de sopa deverá ser de 400 ml por pessoa;

d) Não serão permitidos espessantes, tipo farináceo ou qualquer outro tipo, no caldo de feijão, bem como não será permitida a adição de qualquer aditivo químico com o intuito de acentuar a coloração ou sabor de qualquer preparação;

e) Não será permitido reaproveitar os alimentos prontos para as próximas refeições.

1.6. Sobre o cardápio:

a) Deverá ser elaborado um cardápio padrão acompanhado do Manual de Terminologia de Preparações dos Cardápios (que contemple o nome das preparações oferecidas e seus respectivos ingredientes), pelo Nutricionista da Contratada, que deverá ser trocado a cada 03 (três) meses e submetido à apreciação da equipe de Nutrição da Diretoria de Administração e Logística/Alimentação Coletiva, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização.

b) O planejamento de cardápios deverá observar as especificações dos gêneros alimentícios com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, estabelecidos na descrição desta solicitação;



- c) Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas, apresentáveis para a estimulação sensorial, proporcionando um aporte calórico adequado;
- d) Na elaboração dos cardápios deverão ser observados a sazonalidade dos produtos, os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às influências de preceitos religiosos e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional dos mesmos;
- e) Os cardápios das dietas hipossódica, branda e para diabetes deverão prever o mesmo tipo de preparação ou alimento do cardápio da dieta livre, substituindo apenas os alimentos contraindicados ou modificando a forma de preparo;
- f) O cardápio não poderá conter repetições de preparações/alimentos nas seguintes situações:
 - f') Em refeições/dias seguidos, como por exemplo, almoço e jantar de um mesmo dia e jantar e almoço de dias seguidos;
 - f'') Em uma mesma refeição, no caso de alimentos;
- g) Deverão ser planejados cardápios diferenciados para as datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, sem custos adicionais;
- h) Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pela CONTRATANTE após análise das motivações formais encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas;
- i) O cardápio deverá ser afixado semanalmente nas dependências das Unidades.
- j) Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros.
- k) O cardápio deverá ser único para todas as Unidades.

1.7. Sobre a freqüência das preparações e/ou alimentos servidos:

1.7.1. Os cardápios deverão obedecer às variações e freqüências dos alimentos e preparações, conforme se segue:

Item	Descrição	*Frequência estimada (em 30 dias)	
		Refeição Normal	Dietas
I	Salada		



	Vegetais (A e B) crus e cozidos	30	30
II	Prato proteico		
	Carne bovina de 1ª qualidade	9	9
	Carne bovina de 2ª qualidade	4	5
	Frango sem osso (peito, sem pele)	7	9
	Frango com osso (sobrecosta, sem pele)	6	6
	Filé de peixe	1	1
	Lombo	1	-
	Feijoada	1	-
	Lasanha	1	-
III	Guarnição		
	Vegetais A e B	17	18
	Vegetal C	7	9
	Banana (preparações diversas)	1	1
	Massas	3	1
	Preparações à base de farinha (de trigo, mandioca, fubá, dentre outras)	2	1
IV	Arroz		
	Arroz branco	28	28
	Arroz com outros ingredientes	2	2
V	Feijão		
	Feijão carioca	28	28
	Feijão preto	2	2
VI	Sobremesa		
	Fruta	26	30
	Doce	4	-

*Estafreqüência deverá ser adotada para o almoço e para o jantar

1.9. Sobre a produção:

A Contratada deverá:

- Dispor de local próprio para produção das refeições, durante toda a vigência do contrato, bem como arcar com toda a infraestrutura para o devido transporte;
- Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado;
- Manter, em número e regime de trabalho para desenvolver as atividades relacionadas com o abastecimento e produção do objeto licitado, permanentemente profissional(is) responsável(is) técnico(s);



- d) Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas, fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado, para análise técnica e sensorial desta Diretoria;
- e) Elaborar Manual de Dietas, quando solicitado, contendo todas as refeições/ dietas e cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micro nutrientes);
- f) Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério específico e o prazo de validade, sendo vetada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;
- g) Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional.
- h) Cumprir rigorosamente, durante o processo de porcionamento das refeições/dietas, as recomendações de higiene pessoal, ambiental e dos alimentos além do controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- i) Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com a patologia e seguindo a porção estabelecida, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação, proporcionando uma apresentação visual agradável;
- j) Preparar e distribuir refeições com o mesmo padrão de qualidade e os mesmos procedimentos no horário noturno, finais de semana e feriados;
- k) Coletar diariamente amostras, que deverão ser devidamente etiquetadas e acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para garantir o controle de qualidade das refeições e apurar, através de análises laboratoriais, bacteriológicas, toxicológicas e/ou físico-químicas, eventuais responsabilidades sobre qualquer eventualidade que possa causar;

1.10. Sobre as embalagens, os descartáveis e o acondicionamento das refeições:

1.10.1. As refeições (almoço e jantar) deverão ser acondicionadas de acordo com os subitens seguintes:

- a) **Refeição padrão:** em embalagens individuais, descartáveis, de poliestireno expandido (isopor) com tampa, com 04 (quatro) divisões e capacidade de 1200 ml;



b) **Sopa:** em embalagem de poliestireno expandido (isopor), com capacidade aproximada para 500 ml;

c) **Salada:**deverá ser servida em **potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml.**

d)**Sobremesa:**

d')**Fruta inteira :** deverá estar embalada individualmente em saco plástico atóxico e lacrado, depois de adequada higienização;

d'') **Fruta picada:** deverá ser servida em **potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml;**

d''') **Doces:** entregaracondicionado em embalagem original do fabricante com data de fabricação e validade.

e) Todas as refeições deverão ser **acondicionadas em caixas térmicas (tipo *Hot Box/Isobox*)**, para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente. As caixas térmicas deverão ser recolhidas nas entregas subsequente do dia. **Não será permitido transporte em caixas de isopor.**

f) Todas as preparações frias (salada/sobremesa)deverão ser **acondicionadas em caixas térmicas (tipo *Hot Box/Isobox*)**, para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente. As caixas térmicas deverão ser recolhidas nas entregas subsequente do dia. **Não será permitido transporte em caixas de isopor.**

g) As caixas *hot box* utilizadas no transporte e armazenamento dos alimentos serão adquiridas pela CONTRATADA, sendo a manutenção e reposição responsabilidade da mesma.

h) *Oshot box* utilizados devem ser higienizados pela CONTRATADA e mantidos constantemente limpos e isentos de resíduos. Cada higienização deve ser devidamente registrada em protocolo.

1.10.2. Os materiais descartáveis necessários para o consumo das refeições fornecidas estão listados conforme os seguintes subitens:

a) **Talheres (garfo, faca e colher de refeição):**descartáveis deverão ser de material plástico resistente, cor branca, medindo aproximadamente 15 cm de comprimento, isentas de materiais estranhos, deformações, rebarbas, rachaduras;



b) **Guardanapo**: de papel branco, medindo aproximadamente 23 x 23 cm, com boa capacidade de absorção, sem furos, materiais estranhos ou sujidades;

c) Os talheres juntamente com o guardanapo deverão ser entregues em forma de kits individuais embalados e lacrados.

1.10.3. As refeições deverão ser etiquetadas com as seguintes informações: **data** (dia, mês e ano) e **nome da refeição/dieta** (livre, branda, hipossódica, DM, etc).

1.11. Sobre o transporte:

a) O transporte das refeições deve ser realizado em **veículo fechado**, logo após o seu acondicionamento, em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado, conservada a temperatura do produto abaixo de 10°C para preparações frias, ou acima de 65°C para preparações quentes;

b) Os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente;

c) Os veículos de transporte de alimentos devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos;

d) A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos;

e) Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas, animais, substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los;

f) O compartimento do veículo destinado ao acondicionamento dos alimentos deve ser revestido de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável aprovado pela autoridade sanitária;

g) Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos;

h) O veículo de transporte de alimento deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene;

i) A carga e/ou descarga das refeições não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração das mesmas.

1.12. Referente aos colaboradores da CONTRATADA:



- a) A CONTRATADA deverá manter profissional capacitado (Nutricionista com registro no Conselho de Classe), em número mínimo para supervisionar todo o serviço de produção das refeições, em todos os horários, incluindo fins de semana, feriados e ponto facultativo.
- b) O quantitativo de colaboradores da CONTRATADA deverá ser compatível com o volume de refeições produzidas;
- c) Colocar em serviço, pessoal de comprovada idoneidade moral e técnica, devidamente treinado e instruído para a realização dos serviços, tendo funções profissionais legalmente registradas em sua Carteira de Trabalho e Previdência Social - CTPS;
- d) Disponibilizar à Diretoria de Administração e Logística/Alimentação Coletiva relação de colaboradores que atuarão na execução dos serviços pactuados no Contrato, contendo indicativos do nome, função e horário de trabalho, mantendo a referida relação sempre atualizada;
- e) Apresentar à CONTRATANTE cronograma de treinamentos de seus funcionários e promover-los periodicamente às suas expensas, treinamentos gerais e específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, abordando os aspectos de higiene pessoal, dos alimentos, técnicas culinárias, com lista de presença assinada por colaboradores. A CONTRATANTE poderá participar dos treinamentos como ouvinte e poderá solicitar, a qualquer momento, cópia dos registros de treinamentos
- f) Apresentar os colaboradores devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional. O uniforme de trabalho, que deverá ser fornecido pela empresa, compreende aventais, jalecos, calças e blusas de cor predominantemente clara, calçados fechados ou botas antiderrapantes, incluindo obrigatoriamente gorro ou touca descartável para proteger os cabelos;
- g) Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) aos colaboradores conforme função desempenhada;
- h) Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados;
- i) Afastar imediatamente qualquer colaborador, quando sua conduta moral ou técnica for considerada inadequada à Contratante, promovendo a sua imediata substituição com o objetivo de não prejudicar o andamento dos serviços.

2. JUSTIFICATIVA

A aquisição do objeto acima elencado atenderá às necessidades da Secretaria Municipal de Saúde, por um período de 12 (doze) meses, justificando-se esta solicitação devido ao término do Contrato nº 505/2019, Processo BEE nº 5185/2018 que expirará em 03 de Fevereiro de 2021.

46



3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002.

4. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

4.1. A apresentação de amostras será realizada conforme orientações contidas no item 8 do Edital.

5. MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

5.1. As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária, principalmente no tocante ao controle de temperatura (**manter a temperatura acima de 65°C - pratos quentes e abaixo de 10°C – pratos frios**);

5.2. O quantitativo de refeições a serem entregues no mês será informada pela Diretoria de Administração e Logística/Alimentação Coletiva mensalmente à Contratada, até o 25º (vigésimo quinto) dia do mês anterior ao fornecimento do objeto, porém este quantitativo de refeições poderá sofrer alteração conforme horários abaixo:

a)Almoço: até as 08:30h do dia do fornecimento;

b)Jantar: até as 15:00h do dia do fornecimento.

5.3. A entrega das refeições deverá ocorrer nos seguintes intervalos de tempo:

a) Almoço: 10:00h às 11:00h;

b) Jantar: 17:00h às 18:00h.

5.4. Os horários de entrega das refeições, conforme subitem 5.3., poderão sofrer alterações devido às especificações de cada Unidade, mas caso ocorra, serão fornecidos pela Diretoria Administrativa/ Alimentação Coletiva após a contratação da(s) empresa(s) ganhadora(s);

5.5. Ao entregar as refeições na Unidade, deverá ser planejado o tempo de conferência dos alimentos por parte da Unidade, para averiguar se os mesmos estão adequados, principalmente quanto à quantidade, qualidade e temperatura. Caso seja verificada alguma inadequação, os produtos poderão ser recusados pela Unidade, devendo ser substituídos com prazo máximo de 30 minutos;



5.6. As refeições deverão ser entregues diariamente, de segunda-feira a domingo, inclusive nos feriados e pontos facultativos;

5.7. A Contratada deverá fornecer **sem ônus** para a Contratante, **amostras** de todas as refeições/dietas oferecidas, devendo ser encaminhadas diariamente e/ou conforme solicitação da Contratante. Estas amostras são requisitos básicos para a fiscalização da execução contratual e deverão ser entregues na Diretoria de Administração e Logística/Alimentação Coletiva, para análise e degustação.

5.8. Locais de Entrega:

Lote	Local	Endereço/Telefone
Lote 1	CAIS Deputado João Nata (Vila Nova)	End.: Av. Industrial, Qd D-3, Lt 16/17, Setor Vila Nova Tel.: 3524-1826 / 3524-1827
	CAIS Campinas	End.: Rua P-30, esquina com rua P-26, Setor dos Funcionários Tel.: 3524-1930 / 3524-1931
	Centro de Atenção Psicossocial - CAPS / Negrão de Lima	End.: 9ª Av. Quadra 4 lote 04, nº 175. Vila Nova Tel.: 3524-7375
	Centro de Atenção Psicossocial – CAPS/ Girassol	End.: Rua R-5, Qd R-7, Lt 03, Setor Oeste Tel.: 3524-2489 / 3524-2419
	CAPS CASA– Centro de Atenção à Saúde do Alcoolista	End.: Rua 104, Nº 587, Setor Sul Tel.: 3524-1739 / 3524-1703
	Centro de Atenção Psicossocial – CAPS / Água Viva	End.: Av. Meia Ponte com Rua Dona Mariquinha, Qd 24, Lt 09/10, Setor Negrão de Lima Tel.: 3524-1660 / 3202-5680
	Gerarte I	End: Rua 21 nº 245 - Centro Tel.: 3524-1523
	Gerarte II	End.: Rua P-25, Qd. P-89, Nº 737, Setor dos Funcionários Tel.:3524-2464
Lote 2	Pronto Socorro Psiquiátrico Wassily Chuc	End.:Rua c-07 quadra 310- A (Subsolo - Clínica Jardim América) Tel.:3524-7607/ 3524-7611
	Upa Jardim América	End.: Praça C-201, s/n, Jardim América Tel.:3524-8210 / 3524-8212
	CIAMS Novo Horizonte	End.: Av. Eng. José Martins Filho, S/N, Setor Novo



		Horizonte Tel.: 3524-8236 / 3524-8276
	Centro de Atenção Psicossocial – CAPS/Vida	End.: Alameda Coronel Eugênio Jardim, Qd. 227 Lt. 10, Setor Marista Tel.: 3524-1650 / 3524-1651
	UPA Itaipu	End.: Av. Rio Vermelho esquina com RI-19, Qd. 14, Residencial Itaipu Tel.: 3288-4522 / 3258-3745
	Centro de Atenção Psicossocial / CAPS Beija-Flor	End.: Alameda Presidente Baldomir, Chácara 07/08, C-01, Jardim Presidente Tel.: 3524-1646 / 3290-7665
Lote 3	CAIS Bairro Goiá	End.: Av. Santa Maria, S/N, Chácara Santa Rita, Bairro Goiá Tel.: 3524-8201 / 3524-8202
	Centro de Atenção Psicossocial / CAPS Esperança	End.: Rua Serra dos Órgãos, Qd 48, Lt 33/34, Jd. Petrópolis Tel.: 3597-2214 / 3975-5040
	CAIS Finsocial	End.: Rua VF-64, Qd-49, Vila Finsocial Tel.: 3524-3530 / 3524-3533
	CAIS Cândida de Moraes	End.: Av. Perimetral Norte esquina com CM-08, Qd. 09-B, Lt 01, S/Nº, Setor Cândida de Moraes Tel.: 3524-1940 / 3524-1941
	UPA Maria Pires Perillo (Noroeste)	End.: Av. do Povo, Área Verde, Nº 13, Jardim Curitiba II Tel.: 3524-3463 / 3524-2560 / 3524-3461 / 3524-3460
	Centro de Atenção Psicossocial / CAPS Liberdade (Noroeste)	End.: Rua São Domingos, Qd 33, Jardim Liberdade Tel.: 3524-3458 / 3524-3457
Lote 4	CAIS Jardim Guanabara	End.: Rua GB-14 esquina com rua GB-37, Qd 61, Lt 17, Jardim Guanabara III Tel.: 3524 -5050 / 3524-5051
	CAIS Chácara do Governador	End.: Rua DF-02 esquina com rua DF-18, Lt 14, Chácara do Governador Tel.: 3524 -3107 / 3524-3108
	UPA Novo Mundo	End.: Av. Nova York, Qd 137, S/N, Jardim Novo Mundo Tel.: 3524 -1890 / 3524-1891



CAIS Parque Amendoeiras	End.: Av. Francisco Ludovico de Almeida, Qd. 24, S/N, Setor Parque Amendoeiras Tel.: 3524 -1835/3524-1836
CAPS Novo Mundo	End.: Av. Manchester nº 2000, Chácara nº 2, Jardim Novo Mundo Tel.: 3524-1802/ 3524-1804
CIAMS Urias Magalhães	End.: Rua Guajajara entre ruas Carijos Madeiras e Paranaíba, S/N, Setor Urias Magalhães Tel.: 3524-1993/ 3524-1994

5.9. A CONTRATADA deverá recolher diariamente após as distribuição das refeições (almoço e jantar) as caixas térmicas que acondicionaram as refeições para a higienização.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A Contratada deverá:

6.1. Efetuar a entrega dos bens em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância dos requisitos técnicos e da proposta, acompanhado do respectivo comprovante de entrega;

6.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

6.3. O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de 30 **(trinta) minutos**, o produto com avarias ou defeitos;

6.4. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto desta solicitação;

6.5. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

6.6. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;

6.7. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas;



6.8. Assumir que, no preço ajustado para o fornecimento, já estão inclusos todos os impostos, taxas, gastos com transporte para a entrega dos produtos e outros que, direta ou indiretamente, incidam ou venham a incidir sobre o fornecimento do objeto;

6.9. Dispor de **local próprio para produção/manipulação** das refeições, durante toda a vigência do contrato, bem como arcar com toda a infraestrutura para o devido transporte;

6.10. Estar ciente de que o fornecimento iniciará a partir da emissão da primeira ordem de fornecimento por parte da Contratante;

6.11. Manter os empregados dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente;

6.12. Comprovar estar em dia com suas obrigações sociais/trabalhistas;

6.13. Apresentar à Secretaria Municipal de Saúde, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao do fornecimento, os comprovantes de entrega, para conferência, e posterior emissão de Nota Fiscal;

a)O comprovante de entrega deverá ser assinado diariamente pelo responsável pelo recebimento, atestado e carimbado mensalmente pelo gestor da Unidade de Saúde.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos objetos recebidos com os requisitos técnicos e da proposta, para fins de aceitação e recebimento;

7.2. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

7.3. Ter acesso, a qualquer tempo, a todas as dependências dos serviços da empresa, podendo verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias para o consumo;

7.4. Efetuar o pagamento das faturas, devidamente atestadas pela Secretaria Municipal de Saúde, via Ordem de Pagamento, até o 30º (trigésimo) dia do mês subsequente ao vencido, após a quitação de eventuais multas que tenham sido impostas à licitante vencedora;

7.5. Os pagamentos serão realizados por meio de crédito em conta corrente da Caixa Econômica Federal, Instituição Bancária contratada para centralizar a movimentação financeira do Município;



7.6. Caso a empresa vencedora não possua conta corrente na Caixa Econômica Federal, os custos de transferência bancária serão arcados por esta, conforme tabela de serviços bancários.

8. CONTROLE DA EXECUÇÃO

8.1. A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Administração, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração;

8.2. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do contrato;

8.3. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993;

8.4. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

9. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. Ao Contratado que descumprir total ou parcialmente, ainda que temporariamente, as obrigações assumidas ou o licitante que cometer atos visando a frustrar os objetivos do certame, serão aplicadas as seguintes sanções:

I – Advertência;

II – Multa;

III – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública;

IV – Impedimento de licitar e contratar com o Município e descredenciamento no Registro Cadastral de Fornecedores Pessoas Físicas e Jurídicas da Administração Pública Municipal, de que trata o Decreto nº 2.549, de 13 de dezembro de 2018, pelo prazo de até 5 (cinco) anos.

9.2. A penalidade de advertência poderá ser aplicada isolada ou conjuntamente com a multa, vedada sua aplicação com as demais sanções.



9.3. Ao Licitante que entregar o objeto ou executar o serviço contratado de forma integral, porém com atraso injustificado em relação aos prazos fixados no contrato ou no instrumento convocatório será aplicado multa de mora de 0,5% (cinco décimos percentuais) ao dia, cumuláveis até o 15º (décimo quinto) dia de atraso, a ser calculado sobre o valor da parcela entregue ou executada em desconformidade com o prazo previsto no contrato, podendo ser aplicada cumulativamente com as demais sanções previstas;

9.4. Ultrapassado o prazo máximo previsto no subitem anterior, pela inexecução parcial do objeto do contrato será aplicado multa percentual de até 20% (vinte por cento) sobre o valor da prestação não cumprida nos seguintes percentuais;

do 16º ao 20º dia, multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor da prestação não cumprida;

do 21º ao 25º dia, multa compensatória de 15% (quinze por cento) sobre o valor da prestação não cumprida;

26º ao 30º dia, multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor da prestação não cumprida;

9.5. Considera-se inexecução parcial o atraso injustificado superior a 15 (quinze) dias e até 30 (trinta) dias no cumprimento do prazo estabelecido em contrato para a entrega de bens ou execução de serviços;

9.6. Considera-se inexecução total o atraso injustificado superior a 30 (trinta) dias no cumprimento do prazo estabelecido em contrato para a entrega de bens ou execução de serviços;

9.7. A inexecução total do objeto do contrato implicará a aplicação de multa compensatória no percentual de 30% (trinta por cento), a ser calculada sobre o valor total do contrato;

9.8. Ficará impedida de licitar e de contratar com o Município de Goiânia, bem como será descredenciada do Registro Cadastral de Fornecedores de pessoas Físicas e Jurídicas da Administração Pública Municipal, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, conforme previsto no art. 7º da Lei Federal nº 10.520, de 2002, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, o licitante ou contratado que enquadrar-se nas condutas a seguir elencadas e pelos seguintes prazos:

por 06 (seis) meses – quando deixar de entregar documentação exigida para o certame;

por 12 (doze) meses – no caso de:

a) não assinar o contrato ou a ata de registro de preços, ou não aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

b) não manter a proposta.



por 24 (vinte e quatro) meses – no caso de:

- a) ensejar retardamento da execução do objeto contratual;
- b) falhar a execução do contrato.

por 60 (sessenta) meses – no caso de:

- a) fazer declaração falsa ou apresentar documentação falsa;
- b) fraudar o procedimento licitatório ou a execução do contrato;
- c) comportar-se de modo inidôneo; e
- d) cometer fraude fiscal.

9.9. A penalidade de declaração de inidoneidade, sem prejuízo das demais cominações legais, contratuais ou Editalícias, será aplicada ao licitante ou contratado que enquadrar-se nas condutas a seguir elencadas, além de outras previstas em legislação específica, praticadas no curso da licitação ou durante a execução do contrato e pelos seguintes prazos:

por 24 (vinte e quatro) meses, nos casos de:

- a) Apresentar documentação falsa;
- b) fraudar o procedimento licitatório ou a execução do contrato;
- c) comportar-se de modo inidôneo;
- d) cometer fraude fiscal;
- e) fazer declaração falsa;
- f) ter sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- g) ter praticado atos ilícitos visando frustrar os objetivos da licitação;
- h) demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

9.10. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública durará enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos causados resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso III do art. 3º do Decreto Municipal 7.142, de 18 de setembro de 2019.

**COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DA
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIÂNIA**, aos 04 dias do mês de fevereiro de 2021.

**Ismaley Santos Lacerda
Pregoeiro**

20. Anexo II

Classificação dos vegetais

Vegetal A	Vegetal B	Vegetal C
Abobrinha, Acelga, Agrião, Alface, Almeirão, Berinjela, Brócolis, Chicória, Couve, Couve-flor, Espinafre, Jiló, Mostarda, Pepino, Rabanete, Repolho, Rúcula, Tomate, etc.	Abóbora, Beterraba, Cenoura, Chuchu, Quiabo, Vagem, etc.	Batata-doce, Batata inglesa, Cará, Inhame, Mandioca, Milho verde, etc.

21. Anexo III

Opções e porcionamento das frutas		
FRUTAS	*PORÇÃO	FORMA DE SERVIR
Abacaxi	150g	Picado
Banana: maçã/prata	120g	Inteira
Laranja pera	150g	Descascada, inteira
Maçã	130g	Inteira
Mamão	150g	Sem casca e sem semente, picado
Melancia	150g	Sem casca, picada
Melão	150g	Sem casca, picada
**Mexerica	150g	Inteira

*Margem de aceitação com tolerância de 15%.

**Servir somente nos meses de safra



22. Anexo IV

ACOMPANHAMENTO DE RECEBIMENTO DE AMOSTRA

PROCESSO BEE Nº _____

PREGÃO Nº _____

Atesto que a empresa: _____
representada por (nome do representante
legal): _____

_____,
CPF: _____ tem interesse em acompanhar o Recebimento das Amostras do
Processo BEE nº _____ Pregão Eletrônico nº _____, solicito ser informado
(data e horário) através da correspondência eletrônica (e-mail): _____

_____.

Declaro ciência que este formulário só terá validade se tiver a confirmação de recebimento de um
(a) servidor (a) da Diretoria de Administração e Logística/Alimentação Coletiva.

Representante da empresa (nome por extenso)

Data:

Horário:



23. Anexo V

**TERMO DE RECEBIMENTO DE AMOSTRA
PROCESSO BEE Nº
PREGÃO Nº**

Atesto que a empresa: _____
representada por (nome do representante
legal): _____, CPF: _____ entregou
a (s) amostra (s) do (s) produto (s) relacionado (s) abaixo:

Refeição/Dieta	Preparação	Amostra		Ficha técnica		*Peso
		Sim	Não	Sim	Não	
Refeição Normal	Salada					
	Prato protéico					
	Guarnição					
	Arroz					
	Feijão					
	Sobremesa					
Livre	Salada					
	Prato protéico					
	Guarnição					
	Arroz					
	Feijão					
	Sobremesa					
Branda	Salada					
	Prato protéico					
	Guarnição					
	Arroz					
	Feijão					
	Sobremesa					
Branda HPS HPL	Salada					
	Prato protéico					
	Guarnição					
	Arroz					
	Feijão					
	Sobremesa					
Branda DM HPL	Salada					
	Prato protéico					
	Guarnição					
	Arroz					



	Feijão					
	Sobremesa					
HPS HPL	Salada					
	Prato protéico					
	Guarnição					
	Arroz					
	Feijão					
	Sobremesa					
DM HPS HPL	Salada					
	Prato protéico					
	Guarnição					
	Arroz					
	Feijão					
	Sobremesa					
DM HPL	Salada					
	Prato protéico					
	Guarnição					
	Arroz					
	Feijão					
	Sobremesa					
Livre	Sopa					
	Sobremesa					
DM HPL	Sopa					
	Sobremesa					
HPS HPL	Sopa					
	Sobremesa					

*Margem de aceitação com tolerância de 15%.

Alimentação Coletiva
(Carimbo e assinatura)

Representante da empresa (nome por extenso):

Data:

Horário

24. Anexo VI

Formulário para avaliação da amostra –Refeição Normal					
Item	Preparação	Características	Sim	Não	Observação
I	Salada	Contém 03 (três) tipos de vegetais, sendo no mínimo 01 (um) vegetal folhoso e 01 (um) não folhoso			
		Padronização dos cortes			
		Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, coloração e textura			
II	Prato protéico	Cortes magros, sem gordura aparente e ou pele e preparados com pouco óleo de adição			
		Temperado sem excesso de sal			
		Padronização dos cortes			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
III	Guarnição	Padronização dos cortes			
		Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, coloração e textura			
		Temperado sem excesso de sal			
IV	Arroz	Grãos longos			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Temperado sem excesso de sal			
V	Feijão	Entregue			
		Grãos inteiros			
		Presença de caldo			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Temperado sem excesso de sal			
VI	Sobremesa	Fruta ou doce			
Embalagem					
I	Salada	Em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml.			
II, III, IV, V	Prato protéico + guarnição + arroz + feijão	Embalagem descartável, de poliestireno expandido (isopor) com tampa, com 04 (quatro) divisões e capacidade de 1200 ml			



VI	Sobremesa	Fruta inteira: deverá estar embalada individualmente em saco plástico atóxico e lacrado, depois de adequada higienização;			
		Fruta picada: deverá ser servida em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml;			
		Doces: entregar acondicionado em embalagem original do fabricante com data de fabricação e validade.			
Descartáveis					
Entrega de descartáveis: garfo, faca e colher de refeição Guardanapo					
Identificação					
Data (dia, mês e ano)					
Nome da dieta (livre, branda, hipossódica, DM, etc).					

Formulário para avaliação da amostra - Dieta Padrão Livre					
Item	Preparação	Características	Sim	Não	Observação
I	Salada	Contém 03 (três) tipos de vegetais, sendo no mínimo 01 (um) vegetal folhoso e 01 (um) não folhoso			
		Padronização dos cortes			
		Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, coloração e textura			
II	Prato protéico	Cortes magros, sem gordura aparente e ou pele e preparados com pouco óleo de adição			
		Temperado sem excesso de sal			
		Padronização dos cortes			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
III	Guarnição	Padronização dos cortes			
		Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, coloração e textura			
		Temperado sem excesso de sal			
IV	Arroz	Grãos longos			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			



		Temperado sem excesso de sal			
V	Feijão	Entregue			
		Grãos inteiros			
		Presença de caldo			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Temperado sem excesso de sal			
VI	Sobremesa	Fruta ou doce			
Embalagem					
I	Salada	Em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml.			
II, III, IV, V	Prato protéico + guarnição + arroz + feijão	Embalagem descartável, de poliestireno expandido (isopor) com tampa, com 04 (quatro) divisões e capacidade de 1200 ml			
VI	Sobremesa	Fruta inteira: deverá estar embalada individualmente em saco plástico atóxico e lacrado, depois de adequada higienização;			
		Fruta picada: deverá ser servida em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml;			
		Doces: entregar acondicionado em embalagem original do fabricante com data de fabricação e validade.			
Descartáveis					
Entrega de descartáveis: garfo, faca e colher de refeição Guardanapo					
Identificação					
Data (dia, mês e ano)					
Nome da dieta (livre, branda, hipossódica, DM, etc).					

Formulário para avaliação da amostra - Dieta Padrão Branda					
Item	Preparação	Características	Sim	Não	Observação
I	Salada	Contém 03 (três) tipos de vegetais			
		Vegetais cozidos			
		Textura macia/bem cozida/ fragmentado bem			
		Padronização dos cortes			



		Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, coloração e textura			
II	Prato protéico	Cortes magros, sem gordura aparente e ou pele e preparados com pouco óleo de adição			
		Textura macia/bem cozida/ bem fragmentado			
		Temperado sem excesso de sal			
		Padronização dos cortes			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
III	Guarnição	Textura macia/bem cozida/ bem fragmentado			
		Padronização dos cortes			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Temperado sem excesso de sal			
IV	Arroz	Grãos longos			
		Textura macia/bem cozida			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Temperado sem excesso de sal			
V	Feijão	Textura macia/bem cozida/ bem fragmentado			
		Presença de caldo			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Temperado sem excesso de sal			
VI	Sobremesa	Textura macia/ bem fragmentado			
Embalagem					
I	Salada	Em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml.			
II, III, IV, V	Prato protéico + guarnição + arroz + feijão	Embalagem descartável, de poliestireno expandido (isopor) com tampa, com 04 (quatro) divisões e capacidade de 1200 ml			
VI	Sobremesa	Fruta inteira: deverá estar embalada individualmente em saco plástico atóxico e lacrado, depois de adequada higienização;			
		Fruta picada: deverá ser servida em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml;			



		Doces: entregar acondicionado em embalagem original do fabricante com data de fabricação e validade.			
Descartáveis					
Entrega de descartáveis: garfo, faca e colher de refeição e guardanapo					
Identificação					
Data (dia, mês e ano)					
Nome da dieta (livre, branda, hipossódica, DM, etc).					
Formulário para avaliação da amostra - Dieta Padrão Branda HPS HPL					
Item	Preparação	Características	Sim	Não	Observação
I	Salada	Contém 03 (três) tipos de vegetais			
		Vegetais cozidos			
		Textura macia/bem cozida/ bem fragmentado			
		Padronização dos cortes			
		Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, coloração e textura			
II	Prato protéico	Cortes magros, sem gordura aparente e ou pele e preparados com pouco óleo de adição			
		Textura macia/bem cozida/ bem fragmentado			
		Temperado com adição restrita de sal			
		Padronização dos cortes			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
III	Guarnição	Textura macia/bem cozida/ bem fragmentado			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
		Padronização dos cortes			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Temperado com adição restrita de sal			
VI	Arroz	Grãos longos			
		Textura macia/bem cozida			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Temperado sem adição de sal			



V	Feijão	Textura macia/bem cozida/ bem fragmentado			
		Presença de caldo			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
		Temperado com adição restrita de sal			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
VI	Sobremesa	Textura macia/ bem fragmentado			
Embalagem					
I	Salada	Em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml.			
II, III, IV, V	Prato protéico + guarnição + arroz + feijão	Embalagem descartável, de poliestireno expandido (isopor) com tampa, com 04 (quatro) divisões e capacidade de 1200 ml			
VI	Sobremesa	Fruta inteira: deverá estar embalada individualmente em saco plástico atóxico e lacrado, depois de adequada higienização;			
		Fruta picada: deverá ser servida em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml;			
		Doces: entregar acondicionado em embalagem original do fabricante com data de fabricação e validade.			
Descartáveis					
Entrega de descartáveis: garfo, faca e colher de refeição e guardanapo					
Identificação					
Data (dia, mês e ano)					
Nome da dieta (livre, branda, hipossódica, DM, etc).					

Formulário para avaliação da amostra - Dieta Padrão Branda DM HPL					
Item	Preparação	Características	Sim	Não	Observação
I	Salada	Contém 03 (três) tipos de vegetais			
		Vegetais cozidos			
		Textura macia/bem cozida/ bem fragmentado			
		Padronização dos cortes			
		Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, coloração e textura			
II	Prato protéico	Cortes magros, sem gordura aparente e ou pele e preparados com pouco óleo de adição			
		Textura macia/bem cozida/ bem fragmentado			



		Temperado sem excesso de sal			
		Padronização dos cortes			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
III	Guarnição	Textura macia/bem cozida/ bem fragmentado			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
		Padronização dos cortes			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Temperado sem excesso de sal			
IV	Arroz	Grãos longos			
		Textura macia/bem cozida			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Temperado sem excesso de sal			
V	Feijão	Textura macia/bem cozida/ bem fragmentado			
		Presença de caldo			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
		Temperado sem excesso de sal			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
VI	Sobremesa	Textura macia/ bem fragmentado			
Embalagem					
I	Salada	Em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml.			
II, III, IV, V	Prato protéico + guarnição + arroz + feijão	Embalagens descartável, de poliestireno expandido (isopor) com tampa, com 04 (quatro) divisões e capacidade de 1200 ml			
VI	Sobremesa	Fruta inteira: deverá estar embalada individualmente em saco plástico atóxico e lacrado, depois de adequada higienização;			
		Fruta picada: deverá ser servida em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml;			
		Doces: entregar acondicionado em embalagem original do fabricante com data de fabricação e validade.			



Descartáveis			
Entrega de descartáveis: garfo, faca e colher de refeição e guardanapo			
Identificação			
Data (dia, mês e ano)			
Nome da dieta (livre, branda, hipossódica, DM, etc).			

Formulário para avaliação da amostra - HPS HPL					
Item	Preparação	Características	Sim	Não	Observação
I	Salada	Contém 03 (três) tipos de vegetais, sendo no mínimo 01 (um) vegetal folhoso e 01 (um) não folhoso			
		Padronização dos cortes			
		Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, coloração e textura			
II	Prato protéico	Cortes magros, sem gordura aparente e ou pele e preparados com pouco óleo de adição			
		Temperado com adição restrita de sal			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
		Padronização dos cortes			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
III	Guarnição	Padronização dos cortes			
		Sinais de deterioração (odor, coloração e textura alterado ou bolor)			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
		Temperado com adição restrita de sal			
IV	Arroz	Grãos longos			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Temperado sem adição de sal			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
V	Feijão	Grãos inteiros			
		Presença de caldo			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			



		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Temperado com adição restrita de sal			
VI	Sobremesa	Fruta ou doce			
Embalagem					
I	Salada	Em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml.			
II, III, IV, V	Prato protéico + guarnição + arroz + feijão	Embalagem descartável, de poliestireno expandido (isopor) com tampa, com 04 (quatro) divisões e capacidade de 1200 ml			
VI	Sobremesa	Fruta inteira: deverá estar embalada individualmente em saco plástico atóxico e lacrado, depois de adequada higienização;			
		Fruta picada: deverá ser servida em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml;			
		Doces: entregar acondicionado em embalagem original do fabricante com data de fabricação e validade.			
Descartáveis					
Entrega de descartáveis: garfo, faca; colher de refeição e guardanapo					
Identificação					
Data (dia, mês e ano)					
Nome da dieta (livre, branda, hipossódica, DM, etc).					

Formulário para avaliação da amostra - DM HPS HPL					
Item	Preparação	Características	Sim	Não	Observação
I	Salada	Contém 03 (três) tipos de vegetais, sendo no mínimo 01 (um) vegetal folhoso e 01 (um) não folhoso			
		Padronização dos cortes			
		Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, coloração e textura			
II	Prato protéico	Cortes magros, sem gordura aparente e ou pele e preparados com pouco óleo de adição			
		Temperado com adição restrita de sal			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
		Padronização dos cortes			



		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
III	Guarnição	Padronização dos cortes			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
		Temperado com adição restrita de sal			
IV	Arroz	Grãos longos			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Temperado sem adição de sal			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
V	Feijão	Grãos inteiros			
		Presença de caldo			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Temperado com adição restrita de sal			
VI	Sobremesa	Fruta ou doce			
Embalagem					
I	Salada	Em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml.			
II, III, IV, V	Prato protéico + guarnição + arroz + feijão	Embalagem descartável, de poliestireno expandido (isopor) com tampa, com 04 (quatro) divisões e capacidade de 1200 ml			
VI	Sobremesa	Fruta inteira: deverá estar embalada individualmente em saco plástico atóxico e lacrado, depois de adequada higienização;			
		Fruta picada: deverá ser servida em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml;			
		Doces: entregar acondicionado em embalagem original do fabricante com data de fabricação e validade.			
Descartáveis					
Entrega de descartáveis: garfo, faca e colher de refeição Guardanapo					
Identificação					
Data (dia, mês e ano)					



Nome da dieta (livre, branda, hipossódica, DM, etc).

Formulário para avaliação da amostra - DM HPL					
Item	Preparação	Características	Sim	Não	Observação
I	Salada	Contém 03 (três) tipos de vegetais, sendo no mínimo 01 (um) vegetal folhoso e 01 (um) não folhoso			
		Padronização dos cortes			
		Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, coloração e textura			
II	Prato protéico	Cortes magros, sem gordura aparente e ou pele e preparados com pouco óleo de adição			
		Temperado sem excesso de sal			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
		Padronização dos cortes			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
III	Guarnição	Padronização dos cortes			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
		Temperado sem excesso de sal			
IV	Arroz	Grãos longos			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Temperado sem excesso de sal			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
V	Feijão	Grãos inteiros			
		Presença de caldo			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Temperado sem excesso de sal			
VI	Sobremesa	Fruta ou doce			
Embalagem					



I	Salada	Em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml.			
II, III, IV, V	Prato protéico + guarnição + arroz + feijão	Embalagem descartável, de poliestireno expandido (isopor) com tampa, com 04 (quatro) divisões e capacidade de 1200 ml			
VI	Sobremesa	Fruta inteira: deverá estar embalada individualmente em saco plástico atóxico e lacrado, depois de adequada higienização;			
		Fruta picada: deverá ser servida em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml;			
		Doces: entregar acondicionado em embalagem original do fabricante com data de fabricação e validade.			
Descartáveis					
Entrega de descartáveis: garfo, faca e colher de refeição e guardanapo					
Identificação					
Data (dia, mês e ano)					
Nome da dieta (livre, branda, hipossódica, DM, etc).					

Formulário para avaliação da amostra - SOPA Livre					
Item	Preparação	Características	Sim	Não	Observação
I	Sopa	Contém vegetais			
		Contém macarrão ou arroz			
		Contém carnes com cortes magros, sem gordura aparente e ou pele			
		Padronização dos cortes			
		Temperado sem excesso de sal			
		Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, coloração e textura			
VI	Sobremesa	Fruta ou doce			
Embalagem					
I	Sopa	Embalagem de poliestireno expandido (isopor), com capacidade aproximada para 500 ml.			
VI	Sobremesa	Fruta inteira: deverá estar embalada individualmente em saco plástico atóxico e lacrado, depois de adequada higienização;			
		Fruta picada: deverá ser servida em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml;			
		Doces: entregar acondicionado em embalagem original do fabricante com data de fabricação e validade.			
Descartáveis					



Entrega de descartáveis: garfo, faca e colher de refeição e guardanapo			
Identificação			
Data (dia, mês e ano)			
Nome da dieta (Sopa livre, Sopa DM HPL, Sopa HPS HPL, etc).			

Formulário para avaliação da amostra - SOPA HPS HPL					
Item	Preparação	Características	Sim	Não	Observação
I	Sopa	Contém vegetais			
		Contém macarrão ou arroz			
		Contém carnes com cortes magros, sem gordura aparente e ou pele			
		Padronização dos cortes			
		Temperado com adição restrita de sal			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
		Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, coloração e textura			
VI	Sobremesa	Fruta ou doce			
Embalagem					
I	Sopa	Embalagem de poliestireno expandido (isopor), com capacidade aproximada para 500 ml.			
VI	Sobremesa	Fruta inteira: deverá estar embalada individualmente em saco plástico atóxico e lacrado, depois de adequada higienização;			
		Fruta picada: deverá ser servida em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml;			
		Doces: entregar acondicionado em embalagem original do fabricante com data de fabricação e validade.			
Descartáveis					
Entrega de descartáveis: garfo, faca e colher de refeição e guardanapo					
Identificação					
Data (dia, mês e ano)					
Nome da dieta (Sopa livre, Sopa DM HPL, Sopa HPS HPL, etc).					

Formulário para avaliação da amostra - SOPA DM HPL					
Item	Preparação	Características	Sim	Não	Observação
I	Sopa	Contém vegetais			
		Contém macarrão ou arroz			
		Contém carnes com cortes magros, sem gordura aparente e ou pele			
		Padronização dos cortes			
		Temperado sem excesso de sal			



		Preparado com quantidade restrita de óleo			
		Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, coloração e textura			
VI	Sobremesa	Fruta ou doce			
Embalagem					
I	Sopa	Embalagem de poliestireno expandido (isopor), com capacidade aproximada para 500 ml.			
VI	Sobremesa	Fruta inteira: deverá estar embalada individualmente em saco plástico atóxico e lacrado, depois de adequada higienização;			
		Fruta picada: deverá ser servida em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml;			
		Doces: entregar acondicionado em embalagem original do fabricante com data de fabricação e validade.			
Descartáveis					
Entrega de descartáveis: garfo, faca e colher de refeição Guardanapo					
Identificação					
Data (dia, mês e ano)					
Nome da dieta (Sopa livre, Sopa DM HPL, Sopa HPS HPL, etc).					



25. Anexo VII

**Declaração de Habilitação
(Exigida pelo inciso VII, Art. 4º da Lei federal nº 10.520 de 17/07/02)**

**Ao
Pregoeiro da COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE
SAÚDE**

Endereço: Av. do Cerrado, 999, Parque Lozandes, Bloco D, 2º andar, Goiânia- GO

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2021

Prezados Senhores,

____(**nome da empresa**)____, CNPJ/MF n.º ____ , sediada ____(**endereço completo**)____, tendo examinado o Edital, vem apresentar a presente proposta para o **fornecimento do(s) objetos(s)**, de conformidade com o Edital mencionado, declaramos junto ao(a) Pregoeiro(a) da CEL que:

- Cumprimos plenamente os requisitos de habilitação, com os documentos devidamente atualizados na forma da legislação vigente, em conformidade com o inciso VII, Art. 4º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, para participação no Pregão eletrônico de nº **003/2021** que se realizará no dia --- as --- horas.
 - Declaramos que a Empresa não possui em seu quadro societário servidor ou dirigente vinculado à Prefeitura de Goiânia, conforme vedação do Art. 9º, inc. III, da lei 8.666/93;
 - **(*)**Ressalva declaratória (**EXCLUSIVO PARA ME E EPP**) declaramos também, sob as penas da lei, que cumprimos os requisitos legais para qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, e atestamos a aptidão para usufruir do tratamento favorecido estabelecido na Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no § 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006.
- a) Declaramos ainda, estar ciente que a falta de atendimento a qualquer exigência para habilitação constante do edital, ensejará aplicação de penalidades previstas nos termos deste edital e seus anexos aos Declarantes **(*)**.

Localidade, ____ de ____ de ____

____ (assinatura)____

**Carimbo, nome e assinatura do responsável legal, que comprove poderes para tal
investidura.**



26. Anexo VIII

CARTA PROPOSTA (MODELO)

Ao(a)

Pregoeiro(a) da COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Endereço: Av. do Cerrado, 999, Parque Lozandes, Bloco D, 2º andar. Goiânia- GO, Goiânia- GO
Ref.: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2021**

Prezados Senhores,

____(**nome da empresa**)____, CNPJ/MF n.º ____ , sediada ____(**endereço completo**)____ , tendo examinado o Edital, vem apresentar a presente proposta para o **fornecimento do(s) materiais(s)**, de conformidade com o Edital mencionado, conforme planilha e condições abaixo, já inclusos todos os custos diretos e indiretos, lucros e encargos, impostos taxas e demais custos incidentes.

(Especificar o OBJETO conforme planilha constante do Anexo I - Termo de Referência, contendo quantitativos, especificação do objeto, MARCA valores unitários e totais e locais de entrega).

Item	Unidade	Quantidade	Especificação do objeto	Preço Unit. Diário (R\$)	Preço Unit. Mensal (R\$)	Preço Total Anual (R\$)

-Preço unitário por item e por extenso:

ITEM 01 = R\$

Preço total dos itens= R\$

Declaramos que:

Os produtos são de primeira qualidade;

Caso a nossa proposta seja aceita, comprometemo-nos:

A fornecer os produtos no prazo e condições previstos no Edital, contados a partir do recebimento da respectiva nota de empenho.

Concordamos em manter a validade desta proposta por um **período não inferior a 120 (cento e vinte) dias consecutivos, a contar da abertura da mesma.**

Até o recebimento da nota de empenho e/ou outro documento correspondente, esta proposta constituirá um compromisso de nossa parte, observada as condições do Edital.

Localidade, ____ de ____ de ____

____ (**assinatura**)____

Nome e assinatura do responsável legal, que comprove mediante copia do contrato social ou procuração pública ou particular poderes para tal investidura.



27. Anexo IX

Minuta de Contrato

CONTRATO Nº XXXX/20XX

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE GOIÂNIA, COM INTERVENIÊNCIA DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SMS, E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

O **MUNICÍPIO DE GOIÂNIA**, pessoa jurídica de direito público, sediada a Av. do Cerrado, Parque Lozandes, nesta Capital, com a interveniência da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE / FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**, CNPJ/MF nº 37.623.352/0001-03, neste ato representado por seu titular, **Dr. DURVAL FERREIRA FONSECA PEDROSO**, brasileiro, casado, portador da cédula de identidade nº 2048708 - SSP/GO 2ª via e do CPF/MF sob o nº 656.190.051-00, com poderes constituídos por meio do Decreto nº. 017 de 02/01/2021, a seguir denominada simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro lado a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 00.000.000/0000-00, sediada na Rua xxxxxxx, nº. xxxxxx, Setor xxxxxxx, Cidade-Estado, representada por seu **REPRESENTANTE LEGAL**, R.G. nº 000000 xxxx/xx, CPF/MF nº 000.000.000-00, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, têm entre si justo e avençado, e celebram, por força do presente instrumento e de conformidade com o disposto nas Leis 10.520/2012, Lei complementar nº 123/2006, Decreto Municipal nº 2.271/2019, Decreto Municipal nº 2.968/2008 alterado pelo Decreto Municipal nº 2.126/2011, aplicando-se o que couber subsidiariamente a Lei 8.666/93 e suas alterações e demais legislações pertinentes, a contratação de empresa para fornecimento de refeições tipo almoço e jantar, incluindo preparo e distribuição, visando atender aos usuários/pacientes das UPA's, CAIS, CIAMS, CAPS (Centros de Atenção Psicossocial), GERARTE's e Pronto Socorro Psiquiátrico Wassily Chuc da Secretaria Municipal de Saúde (SMS), conforme Termo de homologação datado de xx de xxxxxx de 20xx, Processo Bee nº. 28506, Edital do **(modalidade de licitação) nº. xx/20xx**, mediante as seguintes Cláusulas e condições:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO DO CONTRATO

1.1. Constitui objeto do presente contrato o fornecimento de refeições tipo almoço e jantar, incluindo preparo e distribuição, visando atender aos usuários/pacientes das UPA's, CAIS, CIAMS, CAPS (Centros de Atenção Psicossocial), GERARTE's e Pronto Socorro Psiquiátrico Wassily Chuc da Secretaria Municipal de Saúde (SMS, **por um período de 12 (doze) meses**, conforme condições e especificações estabelecidas neste instrumento contratual e Edital do **(modalidade de licitação) nº. XX/20XX** e seus Anexos.

1.2. Segue abaixo estimativa detalhada do quantitativo de refeições por lote:

Lote	Unidades de Saúde	Diário		Mensal		Anual	
		Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar



1	CAIS Vila Nova (Dep. João Natal)	14	14	420	420	5.040	5.040
	CAIS Campinas	28	28	840	840	10.080	10.080
	CAPS Negrão de Lima	6	0	132	0	1.584	0
	CAPS Girassol	10	0	220	0	2.640	0
	CAPS Casa	9	0	198	0	2.376	0
	CAPS Água Viva	20	0	440	0	5.280	0
	Gerarte I	14	0	308	0	3.696	0
	Gerarte II	12	0	264	0	3.168	0
SUBTOTAL		113	42	2.822	1.260	33.864	15.120
2	Pronto Soc. Psiq. Wassily Chuc	50	50	1.500	1.500	18.000	18.000
	UPA Jardim América	10	10	300	300	3.600	3.600
	CIAMS Novo Horizonte	17	17	510	510	6.120	6.120
	CAPS Vida	7	0	154	0	1.848	0
	UPA Itaipu	13	13	390	390	4.680	4.680
	CAPS Beija-Flor	12	0	264	0	3.168	0
SUBTOTAL		109	90	3.118	2.700	37.416	32.400
3	CAIS Bairro Goiás	12	12	360	360	4.320	4.320
	CAPS Esperança	5	0	110	0	1.320	0
	CAIS Finsocial	12	12	360	360	4.320	4.320
	CAIS Cândida de Moraes	10	10	300	300	3.600	3.600
	UPA Maria Pires Perillo (Noroeste)	20	20	600	600	7.200	7.200
	CAPS Liberdade (Noroeste)	12	10	360	300	4.320	3.600
SUBTOTAL		71	64	2.090	1.920	25.080	23.040
4	CAIS Jardim Guanabara	4	4	120	120	1.440	1.440
	CAIS Chácara do Governador	20	20	600	600	7.200	7.200



UPA Novo Mundo	20	20	600	600	7.200	7.200
CAIS Parque Amendoeiras	8	8	240	240	2.880	2.880
CAPS Novo Mundo	22	7	660	210	7.920	2.520
CIAMS Urias Magalhães	8	8	240	240	2.880	2.880
SUBTOTAL	82	67	2.220	1.770	26.640	21.240
TOTAL DOS LOTES	375	263	10.250	7.650	123.000	91.800
TOTAL GERAL ANUAL						214.800

Item	Descrição	Quantidade		Valor Mensal	Valor Anual
		Mensal	Anual		
1	Refeições para as Unidades de Saúde	4.082	48.984		
2	Refeições para as Unidades de Saúde	5.818	69.816		
3	Refeições para as Unidades de Saúde	4.010	48.120		
4	Refeições para as Unidades de Saúde	3.990	47.880		
Valor Total R\$.....					

1.3. Especificação do objeto:

1.3.1. Refeições Normais, destinadas aos usuários/ pacientes atendidos nos CAPS, Gerartes e Pronto Socorro Psiquiátrico Wassily Chuc e REFEIÇÕES tipo Dieta (com e sem restrição) destinadas aos pacientes dos CAIS, CIAMS e UPA's.

1.3.2. O fornecimento consiste na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- a) Elaboração de cardápios diários completos por tipo de refeição/dieta;
- b) Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;
- c) Porcionamento uniforme das refeições/ dietas, utilizando utensílios apropriados;
- d) Coleta de amostras da alimentação preparada;
- e) Transporte.

1.3.3. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme normatização da Vigilância Sanitária e órgãos fiscalizadores;

1.3.4. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica do profissional nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição.

1.3.5. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

1.3.6. A operacionalização das refeições/ dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da Contratada, de maneira a observar a sua apresentação, a aceitação, o porcionamento e a temperatura para, caso seja necessário, serem feitas alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório.

1.3.7. Quanto ao tipo:



- a. Refeição normal: almoço e jantar.
- b. Dietas: almoço e jantar

Principais características:

a) Refeição normal: destinada a pacientes/usuários sem restrição alimentar;

Composição do cardápio	Arroz Feijão Carne bovina, aves, peixe e suína Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Salada: folhas, legumes, leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce
-------------------------------	---

Quanto às dietas:

b) **Dieta livre:** destinada a pacientes cuja condição clínica não exige restrição de nutrientes e modificação de consistência ou volume da dieta;

- Consistência: Normal;
- Características nutricionais: Normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

Composição do cardápio	Arroz Feijão Carne bovina ou aves ou peixe Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos Salada: folhas ou legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta
-------------------------------	--

Dieta com modificação na consistência:

c. **Dieta branda:** destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta livre, havendo assim, a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade;

- Consistência: Macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;
- Características nutricionais: Normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

Composição do cardápio	Arroz Feijão Carne bovina ou aves ou peixe Guarnição – à base de legumes Salada: legumes ou leguminosas cozidos Sobremesa: fruta
Especificações	- Não são servidos alimentos crus e fibrosos; - As preparações são bem cozidas;

	<ul style="list-style-type: none"> - Incluir apenas o feijão batido; - Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura; - Restringir alimentos, como condimentos fortes que possam provocar distensão gasosa; - Não incluir frituras.
--	--

Dietas com modificação nos nutrientes:

a) **Dieta hipossódica (HPS):** destinada aos pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão;

- Consistência: Normal, Branda;
- Características nutricionais: Normoglicídica, normolipídica, normoproteica e hipossódica;

Composição do cardápio	Arroz Feijão Carne bovina ou aves ou peixe Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos Salada: folhas, legumes, leguminosas Sobremesa: fruta
Especificações	<ul style="list-style-type: none"> -Proibida a utilização de temperos prontos; - Adicionado o sal em menor quantidade (3 gramas/dia= Almoço + jantar) somente no preparo da carne, feijão e guarnição

b. **Dieta para Diabetes Mellitus (DM):** destinada aos pacientes diabéticos, tem o objetivo de manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade.

- Consistência: Normal, Branda;
- Características nutricionais: Hipoglicídica, normolipídica e normoproteica;

Composição do cardápio	Arroz Feijão Carne bovina ou aves ou peixe Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos Salada: folhas, legumes, leguminosas Sobremesa: fruta
Especificações	<ul style="list-style-type: none"> - O arroz poderá ser substituído pela versão integral; - Apresenta redução na porção do arroz; - A porção da salada é maior do que nas demais dietas.

1.3.8. Especificação e composição padrão das refeições, conforme o tipo de refeição/dieta:

- a) Poderão ser solicitadas refeições (almoço e jantar) com a composição padrão ou sopa, conforme a necessidade do paciente/usuário;
- b) A composição padrão é 01 (um) tipo de salada; 01 (um) tipo de carne (denominado prato protéico); 01 (um) tipo de guarnição; 02 (dois) acompanhamentos (arroz e feijão) e 01 (um) tipo de sobremesa (fruta ou doce);
- c) A sopa é constituída por vegetais, carne, macarrão/arroz e caldo de feijão (opcional). Deverá ser acompanhada por 01 (uma) opção de sobremesa, sendo fruta ou doce.

1.3.9. Porcionamento padrão das refeições:

Item	Alimento preparado	Und	*Quantidade por pessoa
------	--------------------	-----	------------------------



			Refeição Norma I	Dieta			
				Livre	Branda	HPS HPL	DM HPL
I	Salada						
	Vegetais (A e B) crus e cozidos/ fruta <u>ou</u>	g	90	90	-	90	120
	Vegetais (A e B) somente cozidos	g	-	-	90	-	-
II	Prato proteico						
	Carne bovina magra, sem osso <u>ou</u>	g	120	120	120	120	120
	Frango sem osso (peito, sem pele) <u>ou</u>	g	120	120	120	120	120
	Frango com osso (sobrecosta, sem pele)	g	150	150	150	150	150
	Filé de Peixe	g	120	120	120	120	120
	Lombo	g	120	-	-	-	-
	Feijoada, sendo que a quantidade mínima de carne	g	120	-	-	-	-
	Lasanha	g	150	-	-	-	-
	Guarnição						
	Vegetais A e B <u>ou</u>	g	100	100	100	100	100
III	Vegetal C <u>ou</u>	g	100	100	100	100	-
	Banana (preparações diversas) <u>ou</u>	g	100	-	-	-	-
	Massas <u>ou</u>	g	100	-	-	-	-
IV	Preparações à base de farinha (de trigo, mandioca, fubá, dentre outras)	g	100	-	-	-	-
	Arroz						
V	Arroz branco	g	200	200	200	200	140
	Feijão						
VI	Feijão carioca ou preto <u>ou</u>	g	120	120	-	120	120
	Feijão (batido)	g	-	-	120	-	-
VII	Sobremesa						
	Fruta <u>ou</u>	porção	01	01	01	01	01
VIII	Doce	g	25	-	-	-	-
	Sopa	ml	400	400	400	400	400

*Margem de aceitação com tolerância de 15%.

ITEM I

a) A salada deverá ser resfriada, composta por vegetais A e B. Deverá conter obrigatoriamente 03 (três) tipos de vegetais, sendo no mínimo 01 (um) vegetal folhoso e 01 (um) não folhoso. Poderá também conter frutas, como: abacaxi, laranja, maçã, manga e uva passa, dentre outras;

80



b) Para a dieta branda, a salada será composta somente por vegetais cozidos.

ITEM II

- a) Os cortes bovinos de 1ª e 2ª qualidade. Deverão ser servidos sem gordura aparente, aponeuroses, tendões e preparados com pouco óleo de adição. Não será permitida a utilização dos seguintes tipos de carne: músculo, costela, e vísceras;
- b) Os dois cortes de frango permitidos são o peito (sem osso) e a sobrecoxa (e não a coxa), sendo ambos preparados sem a pele e com pouco óleo de adição;
- c) Os filés de peixe permitidos são de tilápia e merluza;
- d) Quando o prato protéico for preparado com molho, deverá ser considerado o peso drenado. O molho deverá ser acrescentado após a preparação atingir o peso estabelecido;
- e) A feijoada deverá ter a quantidade mínima de 120 gramas de carnes (pernil sem osso, carne seca e lingüiça) e será somada a porção de feijão de 120 gramas, totalizando a porção final com pelo menos 240 gramas de carnes;
- f) Lasanha deverá ser composta minimamente de massa de lasanha, com carne moída bovina ou frango desfiado, molho branco e/ou molho vermelho, presunto e mussarela.

ITEM III

a) As opções de vegetais A, B e C, encontram-se listadas no *Anexo I*.

ITEM IV

- a) O arroz utilizado nas preparações deverá ser polido, classe longo fino, tipo 1;
- b) O arroz deverá ser servido branco ou acrescido de outros ingredientes. Quando for servido arroz com carne (bovina ou frango), a porção deverá corresponder à **porção do arroz somada à porção da carne** a ser servida.

ITEM V

a) O feijão utilizado deverá ser o feijão carioca ou preto, tipo 1, servido de caldo, com os grãos inteiros;

ITEM VI

- a) As opções de frutas e seu porcionamento encontram-se listadas no *Anexo II*;
- b) Os doces sugeridos: de banana, bombom, goiaba, amido (tipo doce sírio), leite e de amendoim, em tabletes individualizados de aproximadamente 25g cada.

1.3.10. Considerações gerais para as refeições/dietas:

- a. No preparo de todas as refeições/dietas, deverão ser utilizados somente temperos naturais, a serem adicionados com moderação, tais como: alho, cebola, cheiro verde, orégano, louro, açafraão, dentre outros. Não será permitido adicionar nenhum tipo de pimenta;
- b. No preparo da dieta hipossódica, deverá ser reduzido o sal de adição, porém os temperos naturais citados anteriormente deverão ser adicionados normalmente, com moderação. A quantidade de sal é de 1,5g por pessoa, em cada uma das grandes refeições, distribuídos no prato protéico, feijão e guarnição ou no preparo de 01 (uma) porção de sopa;
- c. O volume final de 01 (uma) porção de sopa deverá ser de 400 ml por pessoa;
- d. Não serão permitidos espessantes, tipo farináceo ou qualquer outro tipo, no caldo de feijão, bem como não será permitida a adição de qualquer aditivo químico com o intuito de acentuar a coloração ou sabor de qualquer preparação;
- e. Não será permitido reaproveitar os alimentos prontos para as próximas refeições.

1.3.10. Sobre o cardápio:



- a) Deverá ser elaborado um cardápio padrão acompanhado do Manual de Terminologia de Preparações dos Cardápios (que contemple o nome das preparações oferecidas e seus respectivos ingredientes), pelo Nutricionista da Contratada, que deverá ser trocado a cada 03 (três) meses e submetido à apreciação da equipe de Nutrição da Diretoria de Administração e Logística/Alimentação Coletiva, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização.
- b) O planejamento de cardápios deverá observar as especificações dos gêneros alimentícios com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, estabelecidos na descrição desta solicitação;
- c) Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas, apresentáveis para a estimulação sensorial, proporcionando um aporte calórico adequado;
- d) Na elaboração dos cardápios deverão ser observados a sazonalidade dos produtos, os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às influências de preceitos religiosos e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional dos mesmos;
- e) Os cardápios das dietas hipossódica, branda e para diabetes deverão prever o mesmo tipo de preparação ou alimento do cardápio da dieta livre, substituindo apenas os alimentos contraindicados ou modificando a forma de preparo;
- f) O cardápio não poderá conter repetições de preparações/alimentos nas seguintes situações:
 - f') Em refeições/dias seguidos, como por exemplo, almoço e jantar de um mesmo dia e jantar e almoço de dias seguidos;
 - f'') Em uma mesma refeição, no caso de alimentos;
- g) Deverão ser planejados cardápios diferenciados para as datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, sem custos adicionais;
- h) Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pela CONTRATANTE após análise das motivações formais encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas;
- i) O cardápio deverá ser afixado semanalmente nas dependências das Unidades.
- j) Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros.
- k) O cardápio deverá ser único para todas as Unidades.

1.3.11. Sobre a frequência das preparações e/ou alimentos servidos:

1.3.12. Os cardápios deverão obedecer às variações e frequências dos alimentos e preparações, conforme se segue:

Item	Descrição	*Frequência estimada (em 30 dias)	
		Refeição Normal	Dietas
I	Salada		
	Vegetais (A e B) crus e cozidos	30	30
II	Prato proteico		
	Carne bovina de 1ª qualidade	9	9
	Carne bovina de 2ª qualidade	4	5
	Frango sem osso (peito, sem pele)	7	9
	Frango com osso (sobrecosta, sem pele)	6	6
	Filé de peixe	1	1
	Lombo	1	-
Feijoada	1	-	



III	Lasanha	1	-
	Guarnição		
	Vegetais A e B	17	18
	Vegetal C	7	9
	Banana (preparações diversas)	1	1
	Massas	3	1
	Preparações à base de farinha (de trigo, mandioca, fubá, dentre outras)	2	1
IV	Arroz		
	Arroz branco	28	28
	Arroz com outros ingredientes	2	2
V	Feijão		
	Feijão carioca	28	28
	Feijão preto	2	2
VI	Sobremesa		
	Fruta	26	30
	Doce	4	-

*Esta frequência deverá ser adotada para o almoço e para o jantar

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

2.1. A CONTRATADA obriga-se a:

- a) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o presente Contrato, sem prévia e expressa autorização da **CONTRATANTE**;
- b) Fornecer o Objeto contratado, conforme demanda da **CONTRATANTE**, obedecendo às especificações, prazos e condições constantes do Edital do **(modalidade de licitação) nº. XX/20XX**e proposta ofertada pela **CONTRATADA**;
- c) Efetuar a entrega dos bens em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância dos requisitos técnicos e da proposta, acompanhado do respectivo comprovante de entrega;
- d) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- e) O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de **30 (trinta) minutos**, o produto com avarias ou defeitos;
- f) Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto desta solicitação;
- g) Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- h) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;



- i) Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas;
- j) Assumir que, no preço ajustado para o fornecimento, já estão inclusos todas os impostos, taxas, gastos com transporte para a entrega dos produtos e outros que, direta ou indiretamente, incidam ou venham a incidir sobre o fornecimento do objeto;
- k) Dispor de **local próprio para produção** das refeições, durante toda a vigência do contrato, bem como arcar com toda a infraestrutura para o devido transporte;
- l) Estar ciente de que a Secretaria Municipal de Saúde poderá, a qualquer tempo, solicitar **testes laboratoriais**, como ônus para a **CONTRATADA**, a fim de constatar se as características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas dos produtos obedecem aos parâmetros estabelecidos pela legislação específica;
- m) Comprovar estar em dia com suas **obrigações sociais/trabalhistas**;
- n) Estar ciente de que o fornecimento iniciará a partir da emissão da **primeira ordem de fornecimento** por parte da **CONTRATANTE**;
- o) Assumir que, no preço ajustado para o fornecimento, já estão inclusos todos os impostos, taxas, gastos com transporte para a entrega dos produtos e outros que, direta ou indiretamente, incidam ou venham a incidir sobre o fornecimento do objeto;
- p) Estar ciente de que **não poderá subcontratar** o objeto desta solicitação;
- q) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, em consonância com o disposto no artigo 55, inciso XIII da Lei nº 8.666/93;
- r) Responder por perdas e danos que vier a causar à **CONTRATANTE** ou a terceiros, em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou de seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais, a que estiver sujeita, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento realizado pela **CONTRATANTE**;
- s) Atender, manter e disponibilizar todas as exigências e condições constantes no **Edital do (modalidade de licitação) nº. XX/20XX e seus Anexos**;
- t) Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados, atendendo prontamente às eventuais reclamações relacionadas com os objetos/serviços fornecidos;
- u) Ressarcir os eventuais prejuízos causados à **CONTRATANTE** e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas no fornecimento dos objetos contratados;
- v) Responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados no desempenho do objeto do contrato, ficando a **CONTRATANTE** isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos;
- w) Fornecer os objetos contratados, independentes de quaisquer contratamentos, no prazo e condições estabelecidas neste instrumento e no edital;
- x) Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, inclusive aquelas com deslocamento de técnicos, substituição de objetos que não estejam de acordo com as especificações e condições avençadas, enquanto perdurar a vigência da garantia e/ou validade oferecida pela **CONTRATADA**, sem qualquer ônus à **CONTRATANTE**;

2.2. A CONTRATANTE se compromete a:

2.2.1. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos objetos recebidos com os requisitos técnicos e da proposta, para fins de aceitação e recebimento;

2.2.2. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da **CONTRATADA**, através de servidor especialmente designado;



2.2.3. Ter acesso, a qualquer tempo, a todas as dependências dos serviços da **CONTRATADA**, podendo verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias para o consumo;

2.2.4. Efetuar o pagamento das faturas, devidamente atestadas pela Secretaria Municipal de Saúde, via Ordem de Pagamento, até o 30º (trigésimo) dia do mês subsequente ao vencido, após a quitação de eventuais multas que tenham sido impostas à **CONTRATADA**.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA

3.1. O presente contrato entrará em vigor na data de sua assinatura e expirará em 12(doze) meses após o recebimento da primeira ordem de fornecimento.

4. CLÁUSULA QUARTA - DO PREÇO, DA FORMA DE PAGAMENTO E DO REAJUSTE

4.1. DO PREÇO: A **CONTRATANTE** pagará a **CONTRATADA** o valor de **R\$ XXXXXX,XX (valor por extenso)**, referente ao fornecimento, pelo período de 12(doze) meses;

4.1.1. Nos preços estipulados estão incluídos todos os custos decorrentes do fornecimento tais como: mão-de-obra, salário, encargos sociais, fiscais, previdenciários, de segurança do trabalho e trabalhistas, fretes, seguros, impostos e taxas, contribuições e alvarás, ou quaisquer outros custos incidentes diretos ou indiretos, mesmo não especificados e que sejam necessários à consecução deste, inclusive benefícios, taxas de administração e lucro.

4.2. DA FORMA DE PAGAMENTO: O pagamento será efetuado até o 30º (trigésimo) dia útil subsequente ao vencimento, por meio de ordem de Pagamento, mediante apresentação da respectiva fatura discriminativa, após devida atestação e quitação de eventuais multas que tenham sido impostas à **CONTRATADA**, via Ordem de Pagamento no banco, agência e conta corrente informados pela **CONTRATADA**;

4.2.1. Os pagamentos serão realizados por meio de crédito em conta corrente da Caixa Econômica Federal, instituição bancária contratada para centralizar a movimentação financeira do Município.

4.2.2. Caso a empresa **CONTRATADA** não possua conta corrente na Caixa Econômica Federal para transferência bancária, os custos de transferência serão arcados pela empresa **CONTRATADA**, conforme a tabela de serviços bancários.

4.2.3. Nenhum pagamento será efetuado à **CONTRATADA**, enquanto perdurarem eventuais multas que tenham sido impostas à **CONTRATADA** em virtude de penalidades ou inadimplência.

4.3. ATRASO DE PAGAMENTO: Sobre os valores das faturas não quitadas na data de seus respectivos vencimentos, incidirá juros de **0,5%** (meio por cento) a.m., desde que solicitado pela **CONTRATADA**.

4.4. DO REAJUSTE: Os preços praticados serão fixos e irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses, contados a partir da data da proposta, nos termos da Lei 10.192/01.

5. CLÁUSULA QUINTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. A classificação das despesas dar-se-á a conta da seguinte dotação orçamentária: XX.

6. CLÁUSULA SEXTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

6.1. Caso a **CONTRATADA** descumpra total ou parcialmente, ainda que temporariamente, as obrigações assumidas ou cometer atos visando frustrar os objetivos do certame, serão aplicadas as seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa;

III - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública;

85



IV - impedimento de licitar e contratar com o Município e descredenciamento no Registro Cadastral de Fornecedores Pessoas Físicas e Jurídicas da Administração Pública Municipal, de que trata o Decreto nº 2.549, de 13 de dezembro de 2018, pelo prazo de até 5 (cinco) anos.

6.2. A penalidade de advertência poderá ser aplicada isolada ou conjuntamente com a multa, vedada sua aplicação com as demais sanções.

6.3. Ao Licitante que entregar o objeto ou executar o serviço contratado de forma integral, porém com atraso injustificado em relação aos prazos fixados no contrato ou no instrumento convocatório será aplicado multa de mora de 0,5% (cinco décimos percentuais) ao dia, cumuláveis até o 15º (décimo quinto) dia de atraso, a ser calculado sobre o valor da parcela entregue ou executada em desconformidade com o prazo previsto no contrato, podendo ser aplicada cumulativamente com as demais sanções previstas.

6.4. Ultrapassado o prazo máximo previsto no subitem anterior, pela inexecução parcial do objeto do contrato será aplicado multa percentual de até 20% (vinte por cento) sobre o valor da prestação não cumprida nos seguintes percentuais:

6.4.1. do 16º ao 20º dia, multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor da prestação não cumprida;

6.4.2. do 21º ao 25º dia, multa compensatória de 15% (quinze por cento) sobre o valor da prestação não cumprida;

6.4.3. do 26º ao 30º dia, multa compensatória de 20% (quinze por cento) sobre o valor da prestação não cumprida;

6.5. Considera-se inexecução parcial o atraso injustificado superior a 15 (quinze) dias e até 30 (trinta) dias no cumprimento do prazo estabelecido em contrato para a entrega de bens ou execução de serviços.

6.6. Considera-se inexecução total o atraso injustificado superior a 30 (trinta) dias no cumprimento do prazo estabelecido em contrato para a entrega de bens ou execução de serviços.

6.7. A inexecução total do objeto do contrato implicará a aplicação de multa compensatória no percentual de 30% (trinta por cento), a ser calculada sobre o valor total do contrato.

6.8. Ficará impedida de licitar e de contratar com o Município de Goiânia, bem como será descredenciada do Registro Cadastral de Fornecedores de pessoas Físicas e Jurídicas da Administração Pública Municipal, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, conforme previsto no art. 7º da Lei Federal nº 10.520, de 2002, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, o licitante ou contratado que enquadrar-se nas condutas a seguir elencadas e pelos seguintes prazos:

6.8.1. Por 06 (seis) meses – quando deixar de entregar documentação exigida para o certame;

6.8.2. Por 12 (doze) meses – no caso de:

a) Não assinar o contrato ou a ata de registro de preços, ou não aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

b) Não manter a proposta.

6.9. 24 (vinte e quatro) meses – no caso de:

a) Ensejar retardamento da execução do objeto contratual;

b) Falhar a execução do contrato.

6.9.1. 60 (sessenta) meses – no caso de:

a) Fazer declaração falsa ou apresentar documentação falsa;

b) Fraudar o procedimento licitatório ou a execução do contrato;

c) Comportar-se de modo inidôneo; e

d) Cometer fraude fiscal.

6.9.2. A penalidade de declaração de inidoneidade, sem prejuízo das demais cominações legais, contratuais ou editalícias, será aplicada ao licitante ou contratado que enquadrar-se nas condutas

86



a seguir elencadas, além de outras previstas em legislação específica, praticadas no curso da licitação ou durante a execução do contrato e pelos seguintes prazos:

6.9.3. 24 (vinte e quatro) meses, nos casos de:

- a) Apresentar documentação falsa;
- b) Fraudar o procedimento licitatório ou a execução do contrato;
- c) Comportar-se de modo inidôneo;
- d) Cometer fraude fiscal;
- e) Fazer declaração falsa;
- f) Ter sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- g) Ter praticado atos ilícitos visando frustrar os objetivos da licitação;
- h) Demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

6.9.4. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública durará enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos causados resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso III do art. 3º do Decreto Municipal 2.271, de 18 de setembro de 2019.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DA PRODUÇÃO E PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

7.1. A Contratada deverá:

- a) Dispor de local próprio para produção das refeições, durante toda a vigência do contrato, bem como arcar com toda a infraestrutura para o devido transporte;
- b) Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado;
- c) Manter, em número e regime de trabalho para desenvolver as atividades relacionadas com o abastecimento e produção do objeto licitado, permanentemente profissional(is) responsável(is) técnico(s);
- d) Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas, fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado, para análise técnica e sensorial desta Diretoria;
- e) Elaborar Manual de Dietas, quando solicitado, contendo todas as refeições/ dietas e cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micro nutrientes);
- f) Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério específico e o prazo de validade, sendo vetada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;
- g) Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional.
- h) Cumprir rigorosamente, durante o processo de porcionamento das refeições/dietas, as recomendações de higiene pessoal, ambiental e dos alimentos além do controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- i) Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com a patologia e seguindo a porção estabelecida, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação, proporcionando uma apresentação visual agradável;
- j) Preparar e distribuir refeições com o mesmo padrão de qualidade e os mesmos procedimentos no horário noturno, finais de semana e feriados;
- k) Coletar diariamente amostras, que deverão ser devidamente etiquetadas e acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para garantir o controle de qualidade das refeições e apurar, através de



análises laboratoriais, bacteriológicas, toxicológicas e/ou físico-químicas, eventuais responsabilidades sobre qualquer eventualidade que possa causar;

7.2. Sobre as embalagens, os descartáveis e o acondicionamento das refeições:

7.2.1. As refeições (almoço e jantar) deverão ser acondicionadas de acordo com os subitens seguintes:

a) **Refeição padrão:** em embalagens individuais, descartáveis, de poliestireno expandido (isopor) com tampa, com 04 (quatro) divisões e capacidade de 1200 ml;

b) **Sopa:** em embalagem de poliestireno expandido (isopor), com capacidade aproximada para 500 ml;

c) **Salada:** deverá ser servida em **potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml.**

d) **Sobremesa:**

d') **Fruta inteira :** deverá estar embalada individualmente em saco plástico atóxico e lacrado, depois de adequada higienização;

d'') **Fruta picada:** deverá ser servida em **potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml;**

d''') **Doces:** entregaracondicionado em embalagem original do fabricante com data de fabricação e validade.

e) Todas as refeições deverão ser **acondicionadas em caixas térmicas (tipo Hot Box/Isobox)**, para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente. As caixas térmicas deverão ser recolhidas nas entregas subsequente do dia.

Não será permitido transporte em caixas de isopor.

f) Todas as preparações frias (salada/sobremesa)deverão ser **acondicionadas em caixas térmicas (tipo Hot Box/Isobox)**, para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente. As caixas térmicas deverão ser recolhidas nas entregas subsequente do dia. **Não será permitido transporte em caixas de isopor.**

g) As caixas *hot box* utilizadas no transporte e armazenamento dos alimentos serão adquiridas pela CONTRATADA, sendo a manutenção e reposição responsabilidade da mesma.

h) Os *hot box* utilizados devem ser higienizados pela CONTRATADA e mantidos constantemente limpos e isentos de resíduos. Cada higienização deve ser devidamente registrada em protocolo.

7.2.2. Os materiais descartáveis necessários para o consumo das refeições fornecidas estão listados conforme os seguintes subitens:

a) **Talheres (garfo, faca e colher de refeição):** descartáveis deverão ser de material plástico resistente, cor branca, medindo aproximadamente 15 cm de comprimento, isentas de materiais estranhos, deformações, rebarbas, rachaduras;

b) **Guardanapo:** de papel branco, medindo aproximadamente 23 x 23 cm, com boa capacidade de absorção, sem furos, materiais estranhos ou sujidades;

c) Os talheres juntamente com o guardanapo deverão ser entregues em forma de kits individuais embalados e lacrados.

7.2.3. As refeições deverão ser etiquetadas com as seguintes informações: **data** (dia, mês e ano) e **nome da refeição/dieta** (livre, branda, hipossódica, DM, etc).

7.2.4. Sobre o transporte:

a) O transporte das refeições deve ser realizado em **veículo fechado**, logo após o seu acondicionamento, em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado, conservada a temperatura do produto abaixo de 10°C para preparações frias, ou acima de 65°C para preparações quentes;

b) Os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente;

c) Os veículos de transporte de alimentos devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos;

d) A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos;

e) Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas, animais, substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los;



- f) O compartimento do veículo destinado ao acondicionamento dos alimentos deve ser revestido de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável aprovado pela autoridade sanitária;
- g) Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos;
- h) O veículo de transporte de alimento deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene;
- i) A carga e/ou descarga das refeições não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração das mesmas.

7.2.5. Referente aos colaboradores da CONTRATADA:

- a) A CONTRATADA deverá manter profissional capacitado (Nutricionista com registro no Conselho de Classe), em número mínimo para supervisionar todo o serviço de produção das refeições, em todos os horários, incluindo fins de semana, feriados e ponto facultativo.
- b) O quantitativo de colaboradores da CONTRATADA deverá ser compatível com o volume de refeições produzidas;
- c) Colocar em serviço, pessoal de comprovada idoneidade moral e técnica, devidamente treinado e instruído para a realização dos serviços, tendo funções profissionais legalmente registradas em sua Carteira de Trabalho e Previdência Social - CTPS;
- d) Disponibilizar à Diretoria de Administração e Logística/Alimentação Coletiva relação de colaboradores que atuarão na execução dos serviços pactuados no Contrato, contendo indicativos do nome, função e horário de trabalho, mantendo a referida relação sempre atualizada;
- e) Apresentar à CONTRATANTE cronograma de treinamentos de seus funcionários e promove-los periodicamente às suas expensas, treinamentos gerais e específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, abordando os aspectos de higiene pessoal, dos alimentos, técnicas culinárias, com lista de presença assinada por colaboradores. A CONTRATANTE poderá participar dos treinamentos como ouvinte e poderá solicitar, a qualquer momento, cópia dos registros de treinamentos
- f) Apresentar os colaboradores devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional. O uniforme de trabalho, que deverá ser fornecido pela empresa, compreende aventais, jalecos, calças e blusas de cor predominantemente clara, calçados fechados ou botas antiderrapantes, incluindo obrigatoriamente gorro ou touca descartável para proteger os cabelos;
- g) Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) aos colaboradores conforme função desempenhada;
- h) Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados;
- i) Afastar imediatamente qualquer colaborador, quando sua conduta moral ou técnica for considerada inadequada à Contratante, promovendo a sua imediata substituição com o objetivo de não prejudicar o andamento dos serviços.

8. CLÁUSULA OITAVA – DO FORNECIMENTO/ENTREGA DOS OBJETOS

8.1. As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária, principalmente no tocante ao controle de temperatura (manter a temperatura acima de 65°C - pratos quentes e abaixo de 10°C – pratos frios);

8.2. O quantitativo de refeições a serem entregues no mês será informada pela Diretoria de Administração e Logística/Alimentação Coletiva mensalmente à Contratada, até o 25º (vigésimo quinto) dia do mês anterior ao fornecimento do objeto, porém este quantitativo de refeições poderá sofrer alteração conforme horários abaixo:

- a) **Almoço: até as 08:30h do dia do fornecimento;**
- b) **Jantar: até as 15:00h do dia do fornecimento.**

8.3. A entrega das refeições deverá ocorrer nos seguintes intervalos de tempo:

- a) **Almoço: 10:00h às 11:00h;**
- b) **Jantar: 17:00h às 18:00h.**



8.4. Os horários de entrega das refeições, conforme subitem 5.3., poderão sofrer alterações devido às especificações de cada Unidade, mas caso ocorra, serão fornecidos pela Diretoria Administrativa/ Alimentação Coletiva após a contratação da(s) empresa(s) ganhadora(s);

8.5. Ao entregar as refeições na Unidade, deverá ser planejado o tempo de conferência dos alimentos por parte da Unidade, para averiguar se os mesmos estão adequados, principalmente quanto à quantidade, qualidade e temperatura. Caso seja verificada alguma inadequação, os produtos poderão ser recusados pela Unidade, devendo ser substituídos com prazo máximo de 30 minutos;

8.6. As refeições deverão ser entregues diariamente, de segunda-feira a domingo, inclusive nos feriados e pontos facultativos;

8.7. A Contratada deverá fornecer **sem ônus** para a Contratante, **amostras** de todas as refeições/dietas oferecidas, devendo ser encaminhadas diariamente e/ou conforme solicitação da Contratante. Estas amostras são requisitos básicos para a fiscalização da execução contratual e deverão ser entregues na Diretoria de Administração e Logística/Alimentação Coletiva, para análise e degustação.

8.8. Locais de Entrega:

Lote	Local	Endereço/Telefone
Lote 1	CAIS Deputado João Nata (Vila Nova)	End.: Av. Industrial, Qd D-3, Lt 16/17, Setor Vila Nova Tel.: 3524-1826 / 3524-1827
	CAIS Campinas	End.: Rua P-30, esquina com rua P-26, Setor dos Funcionários Tel.: 3524-1930 / 3524-1931
	Centro de Atenção Psicossocial - CAPS / Negrão de Lima	End.: 9ª Av. Quadra 4 lote 04, nº 175. Vila Nova Tel.: 3524-7375
	Centro de Atenção Psicossocial – CAPS/ Girassol	End.: Rua R-5, Qd R-7, Lt 03, Setor Oeste Tel.: 3524-2489 / 3524-2419
	CAPS CASA– Centro de Atenção à Saúde do Alcoolista	End.: Rua 104, Nº 587, Setor Sul Tel.: 3524-1739 / 3524-1703
	Centro de Atenção Psicossocial – CAPS / Água Viva	End.: Av. Meia Ponte com Rua Dona Mariquinha, Qd 24, Lt 09/10, Setor Negrão de Lima Tel.: 3524-1660 / 3202-5680
	Gerarte I	End: Rua 21 nº 245 - Centro Tel.: 3524-1523
	Gerarte II	End.: Rua P-25, Qd. P-89, Nº 737, Setor dos Funcionários Tel.:3524-2464
Lote 2	Pronto Socorro Psiquiátrico Wassily Chuc	End.: Rua c-07 quadra 310- A (Subsolo - Clínica Jardim América) Tel.:3524-7607/ 3524-7611
	Upa Jardim América	End.: Praça C-201, s/n, Jardim América



		Tel.:3524-8210 / 3524-8212
	CIAMS Novo Horizonte	End.: Av. Eng. José Martins Filho, S/N, Setor Novo Horizonte Tel.: 3524-8236 / 3524-8276
	Centro de Atenção Psicossocial – CAPS / Vida	End.: Alameda Coronel Eugênio Jardim, Qd. 227 Lt. 10, Setor Marista Tel.:3524-1650 / 3524-1651
	UPA Itaipu	End.: Av. Rio Vermelho esquina com RI-19, Qd. 14, Residencial Itaipu Tel.:3288-4522 / 3258-3745
	Centro de Atenção Psicossocial / CAPS Beija-Flor	1. End.: Alameda Presidente Baldomir, Chácara 07/08, C-01, Jardim Presidente Tel.:3524-1646 / 3290-7665
Lote 3	CAIS Bairro Goiá	End.: Av. Santa Maria, S/N, Chácara Santa Rita, Bairro Goiá Tel.:3524-8201 / 3524-8202

	Centro de Atenção Psicossocial / CAPS Esperança	2. End.: Rua Serra dos Órgãos, Qd 48, Lt 33/34, Jd. Petrópolis Tel.:3597-2214 / 3975-5040
	CAIS Finsocial	3. End.: Rua VF-64, Qd-49, Vila Finsocial Tel.:3524-3530 / 3524-3533
	CAIS Cândida de Moraes	4. End.: Av. Perimetral Norte esquina com CM-08, Qd. 09-B, Lt 01, S/Nº, Setor Cândida de Moraes Tel.:3524-1940/ 3524-1941
	UPA Maria Pires Perillo (Noroeste)	5. End.: Av. do Povo, Área Verde, Nº 13, Jardim Curitiba II Tel.:3524-3463 / 3524-2560/ 3524-3461/ 3524-3460
	Centro de Atenção Psicossocial / CAPS Liberdade (Noroeste)	6. End.: Rua São Domingos, Qd 33, Jardim Liberdade 7. Tel.: 3524-3458 / 3524-3457
Lote 4	CAIS Jardim Guanabara	End.: Rua GB-14 esquina com rua GB-37, Qd 61, Lt 17, Jardim Guanabara III 8. Tel.: 3524 -5050/ 3524-5051
	CAIS Chácara do Governador	End.: Rua DF-02 esquina com rua DF-18, Lt 14, Chácara do Governador



	9. Tel.: 3524 -3107/ 3524-3108
UPA Novo Mundo	End.: Av. Nova Yorque, Qd 137, S/N, Jardim Novo Mundo 10. Tel.: 3524 -1890/ 3524-1891
CAIS Parque Amendoeiras	End.: Av. Francisco Ludovico de Almeida, Qd. 24, S/N, Setor Parque Amendoeiras Tel.: 3524 -1835/3524-1836
CAPS Novo Mundo	End.: Av. Manchester nº 2000, Chácara nº 2, Jardim Novo Mundo Tel.: 3524-1802/ 3524-1804
CIAMS Urias Magalhães	End.: Rua Guajajara entre ruas Carijos Madeiras e Paranaíba, S/N, Setor Urias Magalhães Tel.: 3524-1993/ 3524-1994

8.9. A CONTRATADA deverá recolher diariamente após a distribuição das refeições (almoço e jantar) as caixas térmicas que acondicionaram as refeições para a higienização.

9. CLÁUSULA NONA–DOCONTROLE DA EXECUÇÃO

9.1. A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Administração, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração;

9.2. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do contrato;

9.3. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993;

9.4. O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO

10.1. A inexecução total ou parcial deste Contrato enseja sua rescisão, com as consequências contratuais, inclusive o reconhecimento dos direitos da Administração, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei 8.666/93 e posteriores alterações;

10.2. A rescisão poderá ser:

I. Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII e XVIII do artigo 78 da sobredita Lei;

II. Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração;

III. Judicial, nos termos da legislação.



10.3. Os casos de rescisão serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa;

10.4. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO GESTOR DO CONTRATO

11.1. O Gestor do Contrato será instituído por meio de Portaria emanada pelo Gestor da Pasta, em atendimento ao disposto nos artigos 58, inciso III e 67 da Lei 8.666/93 e no artigo 3º, inciso XXI, da Instrução Normativa nº 10/2015 do Tribunal de Contas dos Municípios – TCM, do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado de Goiás.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA PUBLICAÇÃO

12.1. Caberá a **CONTRATANTE** providenciar, por sua conta, a publicação resumida do Instrumento de Contrato e de seus aditamentos, na imprensa oficial e no prazo legal, conforme o art. 61, parágrafo único, da Lei 8.666/93.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA– DA APRECIÇÃO DA CGM

13.1. O presente Instrumento será objeto de apreciação pela Controladoria Geral do Município, não se responsabilizando a**CONTRATANTE**, se aquela Corte de Contas, por qualquer motivo, denegar-lhe aprovação.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA– DA VINCULAÇÃO

14.1. Consideram-se integrantes do presente instrumento contratual, os termos do Edital do **(modalidade de licitação) nº. XX/20XX**e seus Anexos, a Proposta da **CONTRATADA**, no que couber, e demais documentos pertinentes, independentemente de transcrição.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA– DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. Aos casos omissos, aplicar-se-ão as demais disposições da Lei nº 10.520/02, e Lei Federal nº8.666/93 e alterações.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

16.1. Para as questões resultantes do instrumento, fica eleito o Foro da Comarca de Goiânia, Município de Goiânia, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a se tornar.

E por estarem assim justas e acordadas, as partes assinam o presente instrumento, em 03 (três) vias de igual teor e forma para um só efeito legal, na presença das testemunhas abaixo nominadas.

GABINETE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE GOIÂNIA, aos xx dias do mês de xxxxxxxx de 20xx.

Dr. Durval Ferreira Fonseca Pedrosa
CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATADA

Testemunhas:

1. _____ 2. _____

CPF: _____ CPF: _____